Pani Domu



H. Poddębski

1938

7

70 gr.

Rok XII 1 kwietnia 1938 Nr 7

Pani domu

dwutygodnik ilustrowany

poświęcony organizacji gospodarstwa domowego

Organ Związku Pań Domu i Instytutu Gospodarstwa Domowego

TREŚĆ ZESZYTU:

Helena Wolska

Pisanki

Pisanki należą do pięknej tradycji polskiego stołu wielkanocnego na wsi czy w mieście i są zarazem cennym zabytkiem kulturalnym odległych wieków. Kultura wsi, swoista i odrębna, w swym do niedawna archaizmie, w swej prostocie środków artystycznych i ciasnym niekiedy zasklepieniu regionalnym, przechowała nam wiele form i zwyczajów, których początki giną w mrokach prehistorii i kultów pogańskich. Taką typową pozostałością ery przedchrześcijańskiej są ozdobne jajka wielkanocne, znane pod ogólną nazwą pisanek, choć lud rozróżnia obok pisanek kraszanki, byczki, malowanki, rysowanki itp., w zależności od techniki ornamentacji.

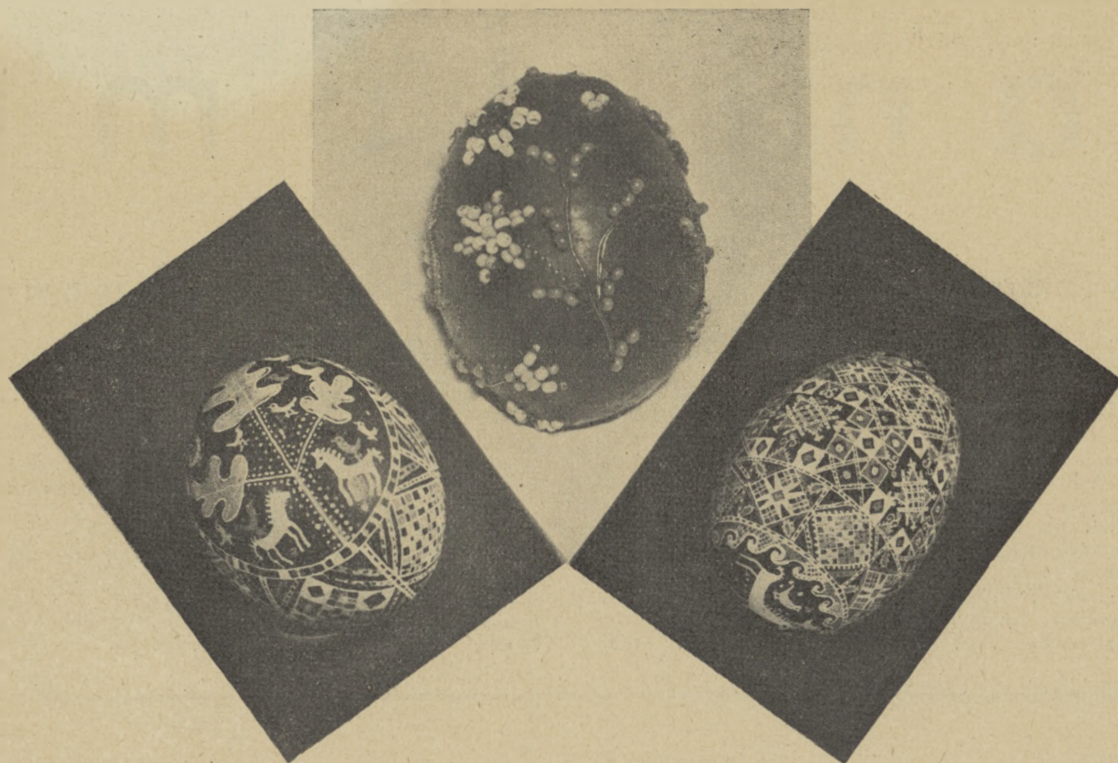
Pisanki w tradycyjnych obrzędach ludowych, związanych ze świętami Wielkiejnocy, wyrażają symbol życia i zmartwychwstania; przypisuje im się również moc ochrony przed złymi duchami i własności oczyszczające. Rysunki i ornamenty pisane oraz dobór barw mają służyć wzmożeniu magicznej siły.

Otóż okres świąt wielkanocnych z jego bogatą tradycją obyczajową jest spadkobiercą cyklów obrzędowych pogańskich, a mianowicie święta wiosny, wiosennego zmartwychwstania przyrody i święta umarłych. Jak notuje Bystroń w swej „Kulturze ludowej", do prastarego święta ku czci zmarłych, które obchodzono na wiosnę, należy odnieść wszelkie praktyki dokonywane z obrzędowymi ozdobnymi jajkami o znaczeniu oczyszczalnym. Kościół, znosząc w ciągu wieków i przekształcając obyczaje pogańskie, zakazywał także obrzędów polewania wodą („śmigus") i wykupywania się obrzędowym jajkiem, o czym świadczy jeszcze statut biskupa poznańskiego Andrzeja Łaskarza z wieku XV. Mimo zakazów, obyczaje te utrzymały się aż do dzisiaj, tolerowane później przez władze kościelne jako już nieszkodliwa tradycja.

W ten sposób jajko wielkanocne, uroczyście święcone, weszło w skład zastawy stołu ze święconym, obok baranka wielkanocnego, i stało się chrześcijańską tradycyjną potrawą wielkanocną, przy której spożywaniu krewni i znajomi składają sobie życzenia pomyślności. Lud dotychczas krasi jajka w ciągu całego okresu wiosny, nie tylko na Wielkanoc, niekiedy aż do Zielonych Świątek. Pisanki służą jako podarunki świąteczne, jako wykupne od polewania wodą w poniedziałek wielkanocny i odgrywają dużą rolę w zdobieniu różdżek weselnych tam, gdzie się ten zwyczaj utrzymał.

Do rozmaitych okolic kraju przywiązana jest różnorodna technika zdobienia jajek wielkanocnych. I tak, na północnym wschodzie przeważa typ rysowanki, czyli barwienie jajek na jednolity kolor i wyskrobywanie na nich białego desenia za pomocą gwoździa, drucika, szpilki czy innego ostrego narzędzia.

Szerszy zasięg przypadł właściwej „pisance", pisanej woskiem przy pomocy drucianej szpilki albo pisaka czyli cienkiej rurki blaszanej, umieszczonej na patyczku. Typ ten obejmuje Polskę centralną, województwa południowe i południowo-wschodnie, przy czym zmienia się charakter ornamentu, zależnie od miejscowej trady-



W środku tzw. „wydmuszka" z Ławry Poczajowskiej.
Obok dwie pisanki huculskie ze zbioru T. Załęskiego, Lwów.

cji i upodobań do poszczególnych motywów albo odmian techniki. Pisanka może więc mieć deseń biały na tle barwnym lub kolorowy wzór na białym. W pierwszym wypadku na jajku wyrysowano deseń woskiem przed zanurzeniem go w barwiku; w drugim odwrotnie, ubarwione jajko pisze się woskiem, a potem wkłada do płynu odbarwiającego, np. kwasu chlebowego lub buraczanego, octu itp., który odbarwia powierzchnię jajka w miejscach nie pokrytych woskiem. Można też łączyć obydwie techniki, co jest w użyciu na ziemiach południowych; w ten sposób wyrabiają np. pisanki o deseniu dwu i trójbarwnym.

Pisanki rysowane woskiem za pomocą szpilki drucianej mają charakterystyczne desenie złożone z linijek przecinkowatych, gdyż odrobina wosku, jaką można nabrać na szpilkę, spływa jako kropla, która następnie zostaje przedłużona. Sposób pisania szpilką występuje na Mazowszu, w Małopolsce środkowej itd. Pod względem artystycznego efektu sposób ten ustępuje znacznie pisaniu zapomocą pisaka, który daje linie jednolite, o szerokości równej średnicy blaszanej rurki, pozwala na zachowanie czystych konturów powierzchni i na zastosowanie wielkiego bogactwa ornamentu. Zwłaszcza pisanki ziem południowo-wschodnich są prawdziwymi dziełami sztuki. Jako przykład wymienimy pisanki huculskie, pokryte bujnym ornamentem geometrycznym i figuralnym (koniki huculskie).

W „napiskach" — jak lud nazywa poszczególne desenie — znajdujemy olbrzymie bogactwo wątku zdobniczego. Śmiało można powiedzieć, że trudno napotkać dwie identyczne pisanki. Niewątpliwie wypływa to z właściwości techniki, ale w niemniejszym stopniu świadczy o pomysłowości kobiet i dziewcząt wiejskich, trudniących się zdobieniem pisanek. Można jednak wyodrębnić charakterystyczne typy ornamentów, przywiązane do pewnych okolic, a nawet do pewnych wsi.

„Napiski" biorą tematy figuralne ze świata zwierzęcego i roślinnego, wyobrażają narzędzia i przybory gospodarskie, nieraz ciała niebieskie, znaki dewocyjne i symbole religijne — co wskazuje na obrzędowy charakter ozdób na pisankach, a przede wszystkim ornamenty geometryczne, które mogą być również uproszczonymi znakami symbolicznymi. Każdy motyw ma swoją nazwę: kwiatki, sosenki, choinki, drzewka, gałązki, maczki, piórka, wiatraczki i półwiatraczki, miotełki, baryłki i całe mnóstwo innych. Są to w znacznej części motywy zdobnicze, które powtarzają się w zdobnictwie ludowym, występującym w budownictwie, na sprzętach, w strojach i haftach.

Odrębny charakter posiadają niektóre typy ozdobnych jajek wielkanocnych na wschodzie. I tak, w słynnym klasztorze prawosławnym, Ławrze Poczajowskiej na Wołyniu koło Krzemieńca, można nabyć w okresie Wielkiego Tygodnia jajka - wydmuszki, zdobione warstwą kolorowe-

go, najczęściej szkarłatnego wosku, w który wpuszczono ornament o charakterze barokowym, złożony z barwnych paciorków (kwiaty) i złotego drucika (łodyżki). Zwykle na takim jajku umieszczają również litery X. B. z cieniutkiego złotego drucika jako rosyjskie inicjały słów Christos woskres (Chrystus zmartwychwstał).

Podobnie jak szereg innych zwyczajów tradycyjnych, w wielu miejscowościach zanika zdobienie pisanek i w licznych powiatach utrzymuje się już tylko barwienie jajek na jednolity kolor. Są to tak zwane kraszanki czyli malowanki, zwane w niektórych okolicach byczkami. Barwią je albo starym zwyczajem za pomocą barwików roślinnych, jak mech, kora jabłoni, łupiny z cebuli i wiele innych, ale również kupne farby do pisanek, o odcieniach jaskrawych, wchodzą powszechnie w użycie. Zupełnie chybione pod względem estetycznym i przeciwne dawnej tradycji jest barwienie jajek wielkanocnych za pomocą bibułek z drukowanymi deseniami, wyrabianych fabrycznie, tandetnych i brzydkich. Niestety i to brzydactwo wkracza już na wieś, zwłaszcza w pobliżu miast. Co gorsza, trafiają się wypadki, że niektóre pracowniczki organizacyj gospodarczych czy oświatowych, niedość obeznane z wartościami kulturalnymi, wprowadzają na wieś te niefortunne nowości.

Pisanki ludowe posiadają wcale obfitą bibliografię. Piszą o nich badacze kultury wiejskiej, zwłaszcza w zakresie zdobnictwa i obrzędowych zwyczajów (Udziela, Frankowski); szereg wydawnictw kulturalnych i ludoznawczych, jak Polska Sztuka Stosowana, Wydawnictwo Monografii Artystycznych, Przemysł, Rzemiosło i Sztuka, Wisła, Lud, i wiele innych, nie wyłączając starego „Roku Polskiego" Glogera, poświęcały i poświęcają pisankom liczne opisy i interesujące opracowania.

Konstancja Hojnacka

ŚLUB W RODZINIE

Bezpośredni okres po Adwencie i Wielkim Poście zaznacza się zawsze dużą ilością ślubów. Ze względu na różne zwracane do nas pytania w tej sprawie podajemy nieco uwag o uroczystościach ślubnych.

Uroczystości rodzinne, do których m. i. należą śluby, mają ustalone formy, przekazane przez tradycję, a zmieniające się co pewien czas w zależności od zmiany warunków i wymogów życia codziennego. Nie należy się dziwić, że tego rodzaju ściśle wewnętrzne uroczystości muszą podlegać jakimś nakazom z zewnątrz. Przecież każdy z nas ma jakieś koło życzliwych, którzy pragną z nami dzielić radości życia czy smutki. Niektóre znowu sytuacje wymagają zetknięcia się z władzami kościelnymi. Wypada więc dorosłemu człowiekowi znać zwyczaje ogólnie przyjęte w takich chwilach i wiedzieć, w jakiej formie powiadamiać, zapraszać, przyjmować, dziękować itp.

Kwestii okresu poprzedzającego sam ślub nie poruszam, gdyż wobec znanej swobody towarzyskiej młodego pokolenia wiemy, jak łatwo o zawarcie znajomości przy wspólnych studiach, pracy społecznej i biurowej lub w życiu sportowym. Jest to zapewne lepsza forma obcowania młodych, gdyż daje możność poznawania się w życiu codziennym, w warunkach szarych, a nie poprzestawania na stosunkach towarzyskich jak to dawniej bywało.

Uroczystość zaślubin może być obecnie nader uproszczona. Coraz częściej słyszymy o ślubach w porze porannej, w obecności tylko rodziców i dwuch świadków. Na taki cichy, poranny ślub wkłada panna młoda kostium lub suknię wizytową i płaszcz w zimie, a w lecie lekkie okrycie. Pan młody jest w zupełnie ciemnym ubraniu lub w czarnej marynarce i czarnym obuwiu. Do tego charakteru stroju stosują się i inni obecni. Po cichym ślubie następuje zwykle śniadanie w domu rodzicielskim panny młodej lub kogoś z najbliższej rodziny, czy też zamówione specjalnie w restauracji, w osobnym pokoju. Zazwyczaj odbywa się ono w tym gronie, które znajdowało się w kościele. Na progu nowego mieszkania witają młodą parę rodzice chlebem, solą, a czasem i lampką wina.

Zdarza się, że wprost od ślubu państwo młodzi idą do pracy zawodowej, a niedawno pewien młody lotnik po wyjściu z kościoła oświadczył obu zdumionym rodzinom: „Bawcie się dobrze i wypijcie za nasze zdrowie, bo my zaraz odlatujemy do siebie". I odlecieli! Można sobie wyobrazić zgorszenie obecnych i ciężki żal rodziców, którzy zapewniali, że lotnik jest najczulszym synem i w ogóle najlepszym chłopcem pod słońcem i nie mogli pojąć dlaczego im zrobił taką przykrość? Nawet więc w tej chwili państwo młodzi powinni się liczyć z uczuciami tych, którzy ich wychowali.

Jeśli ślub był cichy, trzeba wysłać dalszym krewnym, przyjaciołom i znajomym drukowane zawiadomienie o zawartym małżeństwie w jak najkrótszym czasie, możliwie w parę dni po ślubie. Zwykle zatem trzeba zamówić i zaadresować zawiadomienia już przed ślubem.

Najbardziej uroczysty z punktu widzenia kościelnego jest ślub koło godz. 10—11 rano po Mszy św. wysłuchanej przez młodą parę, cały orszak ślubny i przyjaciół. Panna młoda ma wówczas suknię ślubną z welonem, pan młody — żakiet i lakierki (nie frak); panie w orszaku ślubnym — popołudniowe strojne suknie jasne z kapeluszami, a panowie żakiety oraz cylindry.

Jednakże ranek jest porą gdy większość ludzi pracuje, więc jeśli pragnie się w uroczystości zaślubin zgromadzić całą rodzinę i jak najliczniejsze grono znajomych, trzeba zwykle ślub naznaczyć na godziny popołudniowe, koło 17—18. Oficjalnym strojem panny młodej jest wtedy biała toaleta z welonem ślubnym, pana młodego — frak. Panie w orszaku ślubnym mają suknie wieczorowe, a z kolorów dozwolone są wszystkie z wyjątkiem białego. Podczas żałoby albo



Praktyczny kostium podróżny z ciemno zielonego jersey. Kieszonki oraz gęsty rząd guzików nadają żakietowi indywidualną cechę. Model wiedeński, Dietrich & Co.

nie uczęszcza się na śluby, albo zdejmuje się ją na te krótkie chwile, co wobec mody czarnego koloru na każdą okoliczność może ograniczyć się do jakiegoś jasnego szczegółu przy czarnej toalecie.

Sprawa bukietów nie przedstawia trudności. Panna młoda dostaje białe kwiaty, drużki w kolorach harmonizujących z toaletą.

Kwestia, kto prowadzi pannę młodą do ołtarza przedstawia się tak: albo prowadzą ją dwaj drużbowie, albo ojciec. Pana młodego — drużki albo matka panny młodej.

Należność za obrządek ślubny w kościele oraz za karety orszaku wyrównuje pan młody, który, po porozumieniu z rodzicami, omawia w parafii szczegóły uroczystości. Wszystkie zaś inne wydatki złączone z uroczystościami weselnymi należą do rodziców panny młodej.

Zawiadomienia wysyłane są na tydzień lub dwa przed ślubem, ale jeszcze wcześniej prosimy osobiście tych, których pragniemy mieć w orszaku ślubnym. Zawiadomienia są drukowane albo litografowane na białym kartonie brystolowym, złożonym wpół. Po lewej stronie zawiadamiają rodzice panny młodej, — po prawej pana młodego o dacie ślubu swoich dzieci. U samego dołu, po obu stronach podaje się adresy obu rodzin, aby ułatwić nadsyłanie życzeń.

Zwyczaj składania upominków młodej parze obowiązuje tylko osoby związane węzłami bliższej znajomości, przyjaźni czy też koleżeństwa. Rodzaj ich zaś to nieco zawilsza sprawa. Wypada przecież ofiarować coś, co i radość sprawi, i nie znajdzie się na raz w kilku egzemplarzach, i — co tu ukrywać! — będzie miało jakąś praktyczną wartość. Dyskretny wywiad w gronie najbliższych, wtajemniczonych oddałby obu stronom pożądane usługi... Ale cokolwiek bądź ofiarujemy, czy rzecz skromną, czy kosztowny przedmiot, pamiętajmy o jednym warunku: nigdy nie dawać byle zbyć, byle załatwić, lecz zastanówmy się zawczasu nad rodzajem odpowiedniego upominku i szukajmy go ze szczerą chęcią zrobienia przyjemności obdarowanym.

Otrzymanie zawiadomienia o mającym się odbyć ślubie obowiązuje do złożenia życzeń, bądź osobiście po ślubie w kościele, bądź listownie czy telegraficznie. Otrzymane zawiadomienie o małżeństwie zawartym przed pewnym czasem nie obowiązuje do wysłania życzeń, choć oczywiście można to zrobić, jeśli chcemy okazać specjalną życzliwość młodej parze.

Istnieje piękny zwyczaj błogosławienia młodej pary tuż przed ślubem przez rodziców, a w ich braku przez kogoś najstarszego w rodzinie. Jest to tak wzruszająca chwila i jedyna w życiu (bo tylko przy pierwszym ślubie...), że powinna odbywać się wyłącznie w gronie odbierających i udzielających błogosławieństwa, jako wyraz najczystszej, najbezinteresowniejszej miłości rodziców, a wdzięczności i pokory dziecięcej ze strony młodych. Niechże wtedy będą sami z sobą.

Lecz mimo łatwo zrozumiałego wzruszenia towarzyszącego żegnaniu się córki z domem rodzicielskim i rodziców z dzieckiem, trzeba się opanować na tyle, aby ani oczy, ani czerwony nosek nie zdradzał niczego. Był czas inny, odpowiedniejszy na załatwienie ze sobą tej uczuciowej sprawy niż ta chwila przezwana „weselną”, przeznaczona na uśmiech i najlepsze nadzieje na wspólną przyszłość małżonków.

Zwłaszcza, że nawet w świecie nie katolickim rozwody zaczynają coraz więcej wychodzić z mody, a miłość wierna i dozgonna wraca do mody. A przecież moda ma na wszystko, więc i na wierność, taki niepokonany wpływ!

Anna Ostrowska

Krawcowa w domu

Krawcowa stale odwiedza nasze domy, szczególnie te, gdzie są dzieci i młodzież. Nikt nie nastarczyłby kupować coraz to nowych ubrań przy szybkiej zmianie wzrostu i objętości dzieci. Ze względu na młodzież zazwyczaj bierze się krawcową w dwóch terminach: 1) przed rozpoczęciem roku szkolnego i sezonu zimowego oraz 2) przed latem. Wiosenne szycie wypada taniej ze względu na przystępne ceny materiałów letnich, a trwa krócej, ponieważ wykańczanie tkanin bawełnianych jest mniej kłopotliwe niż wełnianych.

Co szyć poza domem, a co powierzyć krawcowej w domu?

Biorąc krawcową do domu, zdecydujmy się raz na zawsze nie powierzać jej: 1) garniturów męskich, 2) wszelkich ubrań robionych w zakładach krawieckich (kurtki, płaszcze itp.), 3) bielizny męskiej.

Widziałam już płaszcze w domu przerabiane, widziałam kurtki o falujących i pokarbowanych klapach, znam takie kieszenie co nie chciały przylegać! Jeśli grymasimy przy wyborze krawca dla uszycia nowego kostiumu, lekkomyślnością byłoby nawet przeróbkę drogiego — bo wełnianego „męskiego" ubrania powierzać krawcowej domowej, która ani nie umie, ani nie może zająć się nim jak należy. Pod tym względem fachowość i żelazko krawca są nie do zastąpienia.

Co do bielizny męskiej, to jeszcze nikt panom nie dogodził domowym szyciem. Warto włożyć w zakup bielizny męskiej więcej pieniędzy, a potem obchodzić się z nią troskliwie. Niech panowie sami kupują ją sobie; niech dobierają kolory i gatunki. Wówczas nie ma skarg na ciasne pachy, nie potrzeba rozpinać kołnierzyka w ciągu dnia z powodu „duszenia się", nikt nie skarży się na nierozsądną oszczędność. Natomiast w interesie kieszeniowym naszych panów byłoby pamiętać, że: 1) bieliznę trzeba kupować w dobrym składzie, 2) kołnierzyków trzeba mieć 4 albo i 6 do każdej koszuli, bo zwykle dodawane dwa niszczą się dużo prędzej niż koszula, 3) że trzeba do każdej koszuli zamówić 1 parę zapasowych mankietów, które krawcowa domowa łatwo wszyje sama na miejsce przetartych.

Wykluczyłabym również, choć z innych względów, szycie w domu bielizny damskiej, mundurków szkolnych i spodeniek chłopięcych. Bielizna — o ile ma być piękna — wymaga nie tylko dużej znajomości i fachowości szyjącej, ale powinna być wykonana na specjalnie wyregulowanej, świetnej maszynie drobniutkim, ślicznym ściegiem. Poza tym nikt nie ma w domu maszyny do mereżki lub do zszywania koronki, co zdobi, ułatwia i przyśpiesza robotę. Chcąc więc mieć bieliznę piękną i mocną, trzeba w znanym sobie zakładzie bieliźniarskim wybrać fason oraz materiał i koronkę z metra, a wówczas mamy pewność, że taki zakład postara się

o zjednanie sobie klientki przez pierwszorzędną robotę. Większy kłopot przy tym zakupie oraz nieco wyższy wydatek niż przy nabywaniu fabrycznie robionej bielizny zwróci się przez to, że bielizna będzie mocniejsza i trwalsza.

Mundurki szkolne dziewczęce dostać można w składach, krojone i szyte masowo we wszystkich rozmiarach. Są droższe niż mogłyby wypaść w szyciu domowym, jednakże układanie fałd spódniczek i szycie wielu kołnierzyków na zmianę (każdy ma 5 zatrzasków ściśle dopasowanych do wykroju szyi), zabiera dużo czasu i drogo wypada.

A co do spodeniek chłopięcych, to choćby chłopaczek miał 2 lata, niech spodnie ma skrojone przez krawca; dopiero te modelowe można kopiować w domu. Krawcowe pojęcia nie mają o szyciu i mierzeniu spodni i dlatego tak wiele widzi się dzieci w niezgrabnych ubraniach.

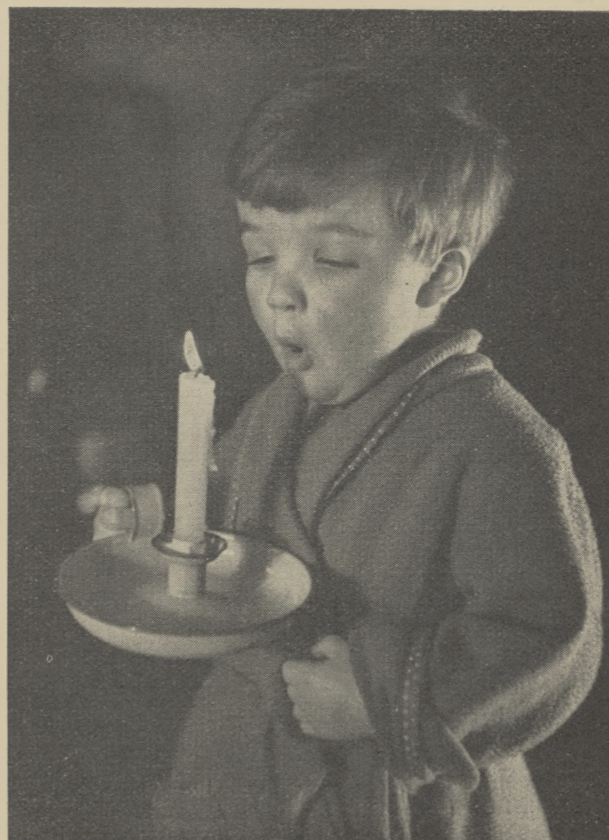
O przerabianiu toalet pięknej pani trudno mówić: zależy to od jej kieszeni, stosunku do życia w ogóle, a do życia światowego w szczególności; zależy od poziomu na jakim chce się utrzymać w stosunku do mody, od wieku, pretensji, temperamentu. Gdy pomysłowość i wrodzony szyk zejdą się z pełną kieszenią — rady są nie na miejscu. Gdy te atuty lub jeden z nich zawodzi, to toalety lepsze, droższe lepiej kupować czy zamawiać w dużej solidnej firmie, a tylko domowe sukienki i tzw. „odświeżanie" czy „modernizowanie" starszych i tańszych sukien robić w domu. Nic nie zostawia takiego niesmaku jak zmarnowanie złym krojem i nieodpowiednim wykończeniem drogiego materiału.

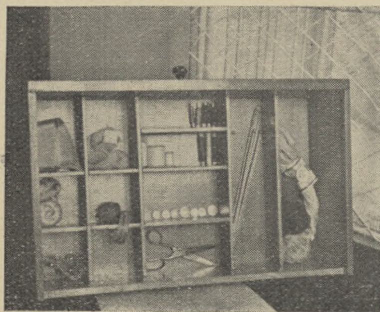
Suknie dziewczynek można szyć w domu pod okiem matki, która spośród wielu fasonów wybierze najodpowiedniejszy. Radziłabym wystrzegania się ubierania każdej dziewczynki à la Shirley lub każdego podlotka w „chłopkę"; lepiej podkreślić indywidualność dziecka. Dziewczynki są zwykle bardzo czułe na punkcie stroju: dogadzałabym nawet fantazjom panienki, byle staranny dobór sukien szedł w parze z czystym utrzymaniem sukni, nawykiem do rozwieszania jej na ramiączku zaraz po zdjęciu itd. Atut pedagogiczny do wyzyskania! Co się dziwić dziecku, że lubi ładne i miłe suknie? Mundur noszony cały rok przez 6 lat z górą tak obrzydnie, że pojęcie wakacji łączy się nieraz ściśle z rozkoszą włożenia ładnej sukni.

Dla rosnącej dziewczynki opłaci się kupić więcej niż potrzeba materiału i robić szerokie zakładki w dole spódnicy i w mankiecie oraz duże wszycia w pachach, dla późniejszego rozpuszczenia szwów. Dla kilkuletnich dziewczynek praktyczne Francuski wraz z sukienką szyją od razu 2 pary majteczek z tego samego materiału. Taki komplet, używany i prany jednocześnie, zużywa się jednakowo; następnego roku materiał z majteczek może służyć do drobnej przeróbki sukienki. Ze ścinków od sukienek letnich można robić różne dodatki tak lubiane przez dziewczynki: a więc torebkę na chusteczkę zakładaną na pasek, fartuszek miniaturowy z falbanką, wstążki do włosów, kokardy do letniego, płóciennego kapelusza (wymereżkować na maszynie i rozciąć).

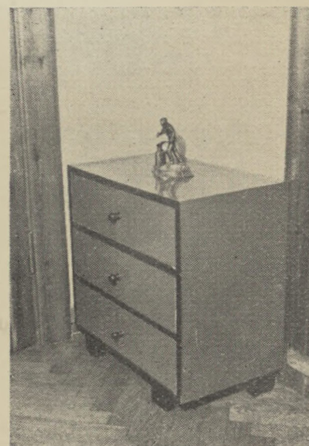
Krawcowa domowa jest najpotrzebniejsza niemowlętom i dzieciom, których całą niemal odzież można robić w domu. Wybierajmy modele łatwe i proste, bo fasony skomplikowane, o mnóstwie cięć i ozdób, są niepraktyczne w noszeniu, prasowaniu i drogo wypadają, gdyż wymagają drobiazgowej roboty. Najlepiej jest mieć w domu kilka ładnych i praktycznych modeli i te kopiować wciąż w nowych wariantach. Właściwie unieszczęśliwia się dziecko każąc mu nosić drogie, a brudzące się łatwo ubranka. Niech tych lepszych strojów będzie jak najmniej, a za to na codzień ubranie proste, wygodne i dające dziecku dość swobody w ruchach i wyborze zabawy. Fartuszek na wierzch nigdy nie zaszkodzi nawet pod łóżko wejść w nim można!

Chłopcy podrastający grymaszą jak ich ojcowie, a może nawet bardziej, bo wchodzi nieraz wzgląd ostatniej mody... szkolnej. Niech więc i oni mają koszulki kupne, pasujące idealnie, w kolorze tęczy ich marzeń. Przez całe lato na codzień wszyscy używają trykotowych koszulek sportowych, z krótkim rękawem, wyrabianych fabrycznie. Są one nie do zdarcia, dobrze się piorą, a poza tym nie wyrasta się z nich tak szybko, bo trykot rozciąga się i naciąga. W domu rozpuszcza się tylko za-





Na przybory do szycia trzeba przeznaczyć szufladę w stoliku do roboty lub w komódce. Szuflada miewa wtedy przegródki różnej wielkości na przedmioty w niej składane.



kiadki zrobione przezornie w koszuli kupionej „na wyrost", oraz ucina się wyżej łokcia długie rękawy starych koszul dziennych, zamieniając je w ten sposób na letnie, sportowe.

Przeróbki z matki na córkę i z ojca na syna nie opłacają się przeważnie, chyba że przeróbki podejmuje się nie płatna siła a sama pani domu. Choćby nawet użyć lewą stronę materiału, to szybko ukażą się i tu braki dawniej widoczne na stronie prawej.

Odwiedziny krawcowej zawsze się przydadzą, ale nie chciejmy wykonywać wszystkiego na raz. Reparacje i szycie nowej bielizny pościelowej odłożyłabym na kiedy indziej i oddałabym w inne ręce; trzeba na to innego typu pracownicy niż krawcowa, od której wymaga się lekkości i szyku. Na czas tych reparacji przypominam pożyteczne przeróbki: ze starych ręczników włochatych — myjki (rękawice do mycia); z użytych dywanów pantofle do wkładania na zabłocone buty; ze starych płaszczów i ubrań męskich ciepłe czapki zimowe wiązane pod szyją, z resztek futra kołnierze dla dzieci itp.

Reasumując, można niewątpliwie powierzyć krawcowej wykonanie w domu: bielizny, ubrań niemowląt i dzieci, bielizny i sukien dziewczynek wraz z dodatkami, domowych sukien pani oraz odświeżania i modernizowania starszych i tańszych sukien pani, spodenki chłopców na wzór modelu. Szycie bielizny pościelowej i reparacje powinny być wydzielone z sezonowych odwiedzin krawcowych i powierzone osobie specjalnie obeznanej z tym typem szycia.

Kalkulacja.

Do przeróbek opłaci się tylko materiał jeszcze mocny, dający się porządnie wyprać i oczyścić. Opłaci się szycie łatwe i szybkie; wszelkie wszycia, zakładki, falbanki itd. kosztują w domu zbyt drogo. Trzeba się bowiem liczyć z ceną za dzień dobrej krawcowej, a ta zaczyna się od 4 zł plus utrzymanie dobre. Przy bardzo szybkiej i zręcznej pracownicy opłaci się pomocnica tańsza do wykańczania, prasowania kawałków i wszywania zmierzonych, pofastrygowanych szwów. Przy dwóch siłach można lepiej zorganizować i prędzej skończyć robotę.

Oczywiście, szycie w domu opłaci się tym bardziej, im lepiej sama pani domu zna się na kroju i na szyciu. Inaczej jest jej trudno kontrolować robotę, a czasem i kierować nią, co bywa nieraz potrzebne gdy krawcowa jest bierna i mało zaradna.

Sprawność krawcowej zależy od warunków, w jakich pracuje i od przygotowań nad którymi pani domu pomyślała zawczasu. Pokój musi być jasny, nie przechodni. Stół duży, wygodny.

Przygotowania przed przyjściem krawcowej.

Maszyna — w razie potrzeby — musi przejść zawczasu przez ręce dobrego majstra: trzeba zużyte części dokupić, maszynę solidnie oczyścić, naoliwić, wszystkie śrubki dokręcić, zobaczyć czy pas nie jest zleżały, czy pedał nie piszczy, czy luźno chodzi, czy przewijacz działa sprawnie. Trzeba zawczasu kupić żurnale, szpilki, nici do fastrygowania, przygotować centymetr, wyostrzyć nożyce krawieckie, napełnić oliwiarkę.

Suknie, które mają być przerobione w całości, należy dość wcześnie popruć, wyprać w domu lub chemicznie, wyprasować, zwinąć. Dopiero po wejściu „w teren" krawcowej, czyli po fachowym obejrzeniu rzeczy wspólnie z krawcową, zdecyduje się co jest warte przeróbki. Następnie chwila zasadniczej konferencji, by ustalić jakie będą przeróbki i co do nich dokupić jeszcze należy. Na stole ołówek, papier, żurnal, centymetr. Rzeczy potrzebne opisujemy dokładnie (kolor, gatunek, ilość) i dołączamy próbki do każdej pozycji. Po takim przygotowaniu w mieście czy na wsi — nastąpić musi wyprawa do sklepu. Czasem będzie pożyteczne, by towarzyszyła krawcowa: kupi się wtedy mniej i taniej.

Zasadnicza kolejność szycia.

Najwygodniejsze jest „obszywanie" jednej tylko osoby na raz. Wybór dostosować trzeba do zajęć danego domownika, by np. nie zmuszać do mierzenia dziecka, gdy jeszcze nie odrobiło lekcji. Mierzenie przejdzie wtedy gładko, gdy i bielizna, i bluzka, i suknia, i szlafrok mierzone będą jedno po drugim bezpośrednio. Gdy znajdzie się taka zupełnie wolna godzina, miara odbędzie się spokojnie, bez męczących przerw czy szarpaniny obopólnej. Najlepiej wyjdzie na tym arcydzieło, jakiego spodziewamy się nawet po przewróconym na „trzecią" stronę materiale!

Wanda Dobrzańska

Pielęgnacja roślin doniczkowych

Cięcie, uszczykiwanie, palikowanie, zasilanie.

Cięcie, czyli formowanie roślin doniczkowych należy do zabiegów koniecznych tak z punktu widzenia prawidłowego rozwoju rośliny, jak jej wyglądu estetycznego.

Roślina zwichrzona, „rozczochrana", o nadmiernej ilości wybujałych, słabych pędów nie jest w stanie odżywić ich należycie, poza tym wygląd jej jest daleki od tego, jakim będzie, jeżeli nadamy jej kształt prawidłowy.

Cięcia nie można jednak stosować bezkrytycznie. Jedne grupy roślin potrzebują go i reagują nań dodatnio, inne go nie znoszą, a po zastosowaniu takiej operacji zostają na zawsze kalekami albo giną.

Trudno jest wymienić wszystkie rośliny, które ciąć należy lub których ciąć nie należy. Ujmiemy to przykładowo, dopomagając w ten sposób do samorzutnej orientacji. A więc:

a) wymagające cięcia — to wszystkie rośliny zdolne do wytwarzania licznych pędów;

b) te, których ciąć nie należy — to rośliny liściaste.

Należy rozróżnić *cięcie* od *uszczykiwania*. Cięcie jest to jednorazowe nadanie roślinie dorosłej prawidłowego kształtu. Stosujemy cięcie raz do roku na wiosnę, 14 dni przed przesadzeniem rośliny lub po przesadzeniu i zaaklimatyzowaniu się w nowych warunkach. Poddajemy cięciu również i rośliny, które w danym sezonie przesadzania nie wymagają.

Uszczykiwanie to przycinanie wierzchołków u młodych sadzonek, które chcemy pobudzić do silnego rozrostu i obfitego kwitnienia. Roślina uszczykiwana tworzy liczne, silne pędy boczne zamiast strzelać anemicznie w górę, rozrasta się i rozgałęzia wszerz, a u kwitnących formuje obfite i dorodne pąki kwiatowe.

Uszczykiwanie rozpoczynamy z chwilą kiedy młoda siewka czy sadzonka dojdzie do kilku lub kilkunastu cm (zależnie od wielkości hodowanej rośliny). Zabieg ten stosujemy przez cały sezon wegetacyjny; reagują na niego wybitnie pomyślnie rośliny takie, jak: pelargonie, ułanki, zawieratki (petunia), lipy pokojowe, mirty.

Palikowanie. Roślina, która nie rozkrzewia się, a rośnie wzwyż — wymaga podpory. Podporą tą jest palik gładko z drzewa wystrugany, o zaostrzonym dolnym końcu. Długość i grubość palika dostosowuje się do wielkości rośliny. Palik osadza się prosto na parę cm od rośliny. Koniec powinien sięgać do dna doniczki. Łodygę rośliny przywiązuje się do palika rafią. Po założeniu rafii na łodygę trzeba nitkę skrzyżować, nadając jej kształt ósemki. Przywiązać tak, aby pomiędzy palikiem a łodygą pozostało parę cm wolnego miejsca.

Zasilanie. Wiosenne przebudzenie roślin ze snu zimowego, a w ślad za tym ich wzmożona wegetacja wymagają specjalnych zabiegów. Zabiegami tymi są: obfitsze dostarczenie wilgoci, czyli częste polewanie i zasilanie. Jeżeli przy przesadzaniu ziemia w doniczkach nie została zasilona, stosujemy polewanie rozcieńczonym nawozem pomocniczym (solą chorzowską do kwiatów). Zasilanie stosuje się przez polewanie raz na tydzień roztworem przygotowanym na podstawie 1 łyżeczki od herbaty (zrównanej z brzegiem) na 4 litry wody o temperaturze pokojowej. Zasilać należy przed wieczorem po uprzednim zwilżeniu (lekkim polaniu) ziemi w doniczce.

Powracając jeszcze do stopnia wilgotności, tak ważnego dla roślin w okresie wzmożonego rozwoju, należy zwrócić uwagę na dodatni wpływ wilgoci dostarczanej nie samym korzeniom, a nadziemnej części rośliny. Jest to zraszanie wodą o temperaturze pokojowej za pomocą rozpylacza mgławicowego. Codzienne zraszanie roślin ma wprost niezastąpiony wpływ na ich wegetację, szczególnie u roślin grupy paprociowej, szparagowej (asparagusy) i u palm. Nie lubią zraszania begonie liściaste i marcinki (gloxinia).

Nowoczesna metoda usuwania piegów

Kobieta cieszy się nadchodzącą wiosną, słońcem, powietrzem i budzącą się do życia przyrodą, ale równocześnie z większą niż zimą dbałością obserwuje swoją cerę i stara się ją zawczasu zabezpieczyć przed szkodliwymi wpływami wiosny. Bo i wiosna ma swoje ciemne strony, o których pisze się tylko w książkach kosmetycznych a nigdy w poezjach i romantycznych opowiadaniach. Są nimi piegi.

Piegi są prawdziwą plagą kobiety, gdyż występują na bardzo delikatnej skórze, zwłaszcza u rudowłosych i blondynek pod wpływem działania słońca. Powstają one wskutek zebrania się pigmentu na jednym miejscu, najczęściej na twarzy, ale czasem również na karku, piersiach, wyjątkowo na kończynach górnych i dolnych.

Nowoczesny system racjonalnej pielęgnacji cery i zapobiegania powstawaniu piegów opiera się głównie na uodpornieniu skóry. Polega ono przede wszystkim na jej racjonalnym odżywieniu, gdyż skóra racjonalnie odżywiana jest o wiele bardziej odporna na działanie słońca, a tym samym na powstawanie piegów. Panie o skłonności do piegów powinny już wczesną wiosną zacząć stosować na noc krem odżywczy, wybielający, który uodpornia skórę przeciw działaniu słońca, a na dzień pod puder — dobry tłusty krem odżywczy również w celach ochronnych.

Panie o cerach zwiotczałych, ze skłonnością do zmarszczek, względnie ze zmarszczkami zadawnionymi winny stosować przez dłuższy okres czasu odżywkę zawierającą hemoglobinę celem lepszego uodpornienia skóry. Preparat powyższy oparty został na słynnej teorii prof. Jaworskiego z Paryża o odmładzaniu przy pomocy transfuzji młodej krwi do organizmu; jest on przygotowany z odżywczej masy podstawowej, a czynnikiem działającym jest w nim krew młodych zwierząt. Ma on na celu odżywianie skóry drogą przenikania hemoglobiny z zewnątrz w głąb naskórka.

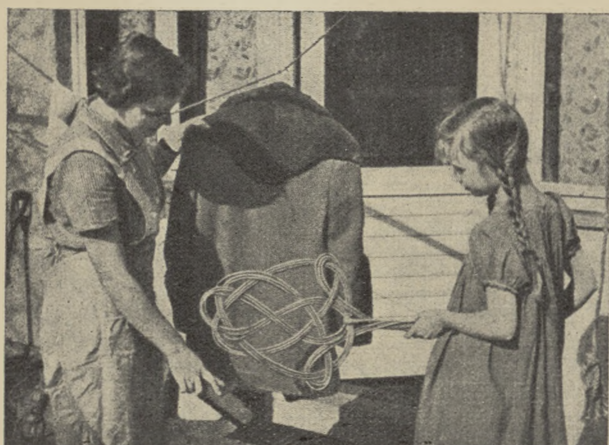
W wypadkach nie zastosowania zawczasu zabiegów zapobiegawczych i pojawienia się przez to piegów na skórze należy bez zwłoki przystąpić do ich usunięcia. Piegi usunąć można drogą radykalnego, względnie powolnego złuszczenia. Radykalne złuszczenie może być wykonane tylko w gabinecie kosmetycznym przez osobę wykwalifikowaną i pod kierunkiem lekarza. Środki złuszczające nakłada się na kilkanaście minut przez 3 dni, a całe złuszczenie trwa około 8 dni. Zaletą tej metody jest szybki wynik, wadą zaś to, że nie każda skóra nadaje się do radykalnego złuszczenia i że wynik uzyskany nawet przy radykalnym złuszczeniu trwa jedynie przez pewien okres czasu.

Bezwzględnie pewnym środkiem, nie dającym przykrych skutków w postaci zniszczenia skóry czy zadrażnień, jest usuwanie piegów metodą powolnego złuszczania przy pomocy specjalnych preparatów kosmetycznych. W tym celu należy myć twarz specjalnym mydłem przeciwko piegom oraz na noc po umyciu stosować specjalny krem zapobiegający w najlepszym gatunku. Na dzień wskazane jest używanie pod puder kremu wybielającego i równocześnie odżywczego.

Piegi na stałe znikają tylko w wyjątkowych wypadkach, a najczęściej — pomimo zastosowania środków na piegi — powracają po pewnym czasie; wobec tego osoby skłonne do piegów powinny stosować środki ochronne w postaci kremów, mydła i zwykłego pudru oraz 2—3 razy do roku przeprowadzać odpowiednie leczenie.

Niektóre środki przeciw piegom zawierają rtęć, która, stosowana przez dłuższy okres czasu, może spowodować chorobę zębów, nerek lub też wywołać ogólne zatrucie. Zdarzają się nawet wypadki, że po jednorazowym użyciu nieodpowiedniego preparatu występuje obrzęk całej twarzy, podrażnienie skóry, zwłaszcza u osób nie znoszących rtęci. Z tego względu przy nabywaniu preparatów kosmetycznych na piegi należy zwrócić uwagę, aby były one pierwszorzędnej produkcji krajowej. Tylko bowiem znana i popularna marka fabryczna preparatu może zagwarantować jego wysoką wartość i dać pewność, że nie zawiera on żadnych szkodliwych domieszek.

Dr J. Świtalska.



Ilustr. z pisma „Hauswirtschaft", 4, 1937

Trzepanie ubrań chroni je od moli. Wszakże nie jest wskazana przy tej czynności pomoc dzieci, które powinniśmy raczej strzec przed stykaniem się z kurzem

Komplet o sprzątaniu (10 numerów) zł 3.50, patrz. str. 139.

Wiosenne porządki w Warszawie

Na wiosenne porządki w W-wie Wydział Opieki Społecznej przeznaczył dwa tygodnie od 1 do 15 kwietnia. Akcja porządkowa, koncentrująca się głównie na mieszkaniach ludności ubogiej, obejmuje: usuwanie z mieszkań rupieci i niepotrzebnych gratów, czyszczenie mieszkań łącznie z dezynfekowaniem mieszkań zapluskwionych. rozdawanie niezamożnym mydła, szczotek oraz bonów do kąpielisk miejskich.

Wprawdzie nasze pismo nawołuje do wzorowej czystości w domu przez cały rok, a nie tylko w okresie porządków wiosennych i jesiennych, ale każdy dom skorzysta na przyłączeniu się do tej ogólnej akcji porządkowej.

Niech więc każda z nas przejrzy swój dobytek, pousuwa przedmioty, które czasem długie lata czekają na chwilę, gdy „może się kiedyś przydadzą", a które już teraz mogą się przydać komuś innemu. Tym bardziej trzeba usunąć przedmioty zniszczone, popsute lub bezwartościowe, które napewno nie przydadzą się nikomu z rodziny, a w masie stanowią pewną wartość jako materiał do przerobienia. W tym celu „Caritas" chętnie je zabierze na wezwanie telefoniczne pod nr 723-17, 10-39-17 czy 620-60.

Każdy rozumie konieczność przyłączenia się w tym samym terminie 1—15 kwietnia do intensywnej walki z robactwem i brudem.

Niechaj atmosfera „wiosennych porządków" Warszawy zwiększy naszą uwagę nie tylko na czystość mieszkań, ale i osobistą naszego najbliższego otoczenia: służby, dozorców, portierów, woźnych, ekspedientów w sklepach spożywczych itd. Ręce czyste, paznogcie bez obwódek, mycie rąk po powrocie z miasta do domu, niedotykanie palcem choćby w rękawiczkach produktów, które jada się nie myjąc ich, to są zwyczaje wpajane otoczeniu głównie przez panią domu.

Przyłączywszy się do stołecznej akcji czystości, wszystkie panie będą mogły mieć poczucie, że spełniając zwykły swój obowiązek zawodowy wobec własnego domu i gospodarstwa, przyłożyły rękę do walki o zdrowie społeczne, tę podstawę siły narodu.

Zagadnienie ładu

Bardzo ciekawe dane zawiera referat A. Solskiej p. t. „Zagadnienie ładu w nowych mieszkaniach robotniczych w Warszawie" (Materiały Pierwszego Polskiego Kongresu Mieszkaniowego, Warszawa 1937).

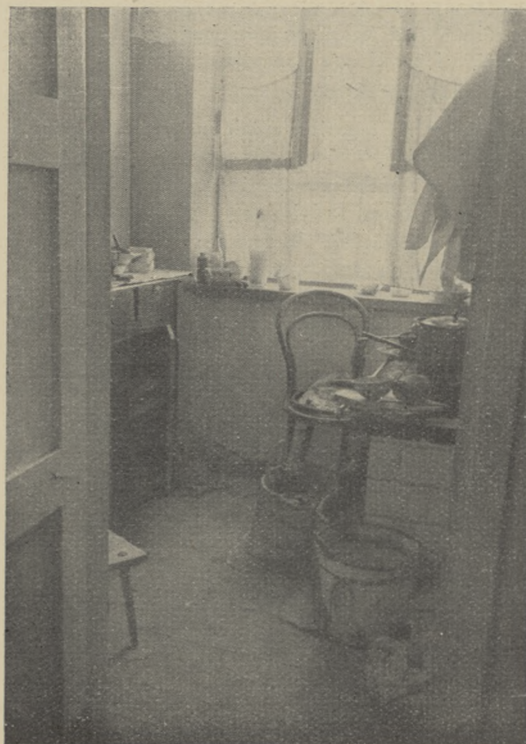
Autorka pisze we wstępie:

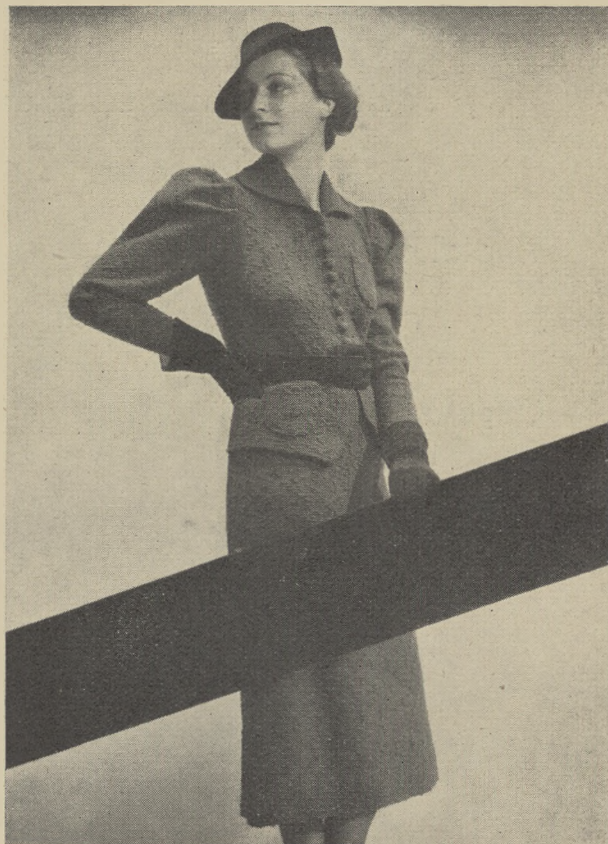
„Wyższa wewnętrzna kultura narodu znajduje zawsze swój wyraz w zewnętrznej harmonii: czystości, porządku, organizacji i estetyce. Z kolei ten ład zewnętrzny stwarza i wychowuje kulturę dalszych pokoleń, budzi w nich wolę pielęgnowania tych cech i potrzebę stwarzania dokoła siebie otoczenia harmonijnego, a nawet walki o nie w trudnych warunkach. Brak organizacji i porządku we wszystkich poczynaniach, zarówno jak w zewnętrznych formach życia, mimo wysokich pozornie aspiracji kulturalnych, jest jedną z naszych najdotkliwszych wad narodowych. Obudzenie woli stwarzania ładu powinno stanowić jeden z podstawowych punktów programu pedagogiki społecznej. W wielu dziedzinach pracy społecznej stoi się dziś wobec braku woli ładu u ludzi. Nastąpił moment, gdy pewna ilość osób otrzymała izbę i miotłę, ale nie umie i nie chce zamiatać. Zanim damy izbę i miotłę następnym, tamci pierwsi zdążą już zmarnować to co otrzymali".

Jako ilustrację do tych słów, autorka przytacza materiał faktyczny, zebrany w osiedlach mieszkaniowych w Warszawie, zamieszkałych od lat kilku, i stwierdza, że materiał ten „daje obraz nierozstrzygniętej walki o ład na małym, lecz stosunkowo pełnym odcinku pracy społecznej".

Walka o ład. Prowadzona różnymi metodami: przez odpowiednie planowanie i urządzenie osiedli, przez szczegółowe planowanie mieszkań, przez chęć wpłynięcia na ich urządzenie, wreszcie — przez wpływ na element ludzki. Związana z mnóstwem spraw wielkich i drobnych, jak stosowanie selekcji w przydziale mieszkań, opracowywanie regulaminów porządkowych, kwestia remontu i konserwacji, zakładania zieleńców, trzepania dywanów, wywozu śmieci.

Zajmujący jest rozdział o „przyczynach nieporządku w mieszkaniach indywidualnych"; rozdział ten opracowa-





Wiosenny kostium z węzełkowatej grubej wełny. Żakiecik krótki. Pasek zamszowy i rękawiczki w kolorze całości. Model wiedeński — Dietrich & Co.

no na podstawie ankiety porównawczej, dającej obraz stanu mieszkań zajmowanych przez te same rodziny — przed objęciem nowych lokali na osiedlach oraz mieszkań nowych, użytkowanych w ciągu paru miesięcy.

Autorka badała specjalnie 40 rodzin, które w warunkach poprzednich miały opinię o mieszkaniu: „brudno" lub „bardzo brudno"; stwierdziwszy, że warunki, sprzyjające utrzymaniu ładu i czystości polepszyły się dla tych rodzin (w związku z przeprowadzką na osiedla) o 100%, autorka dochodzi do wniosku, że rodziny, zaznaczone poprzednio jako szczególnie brudne, „pozostały brudasami w lepszych warunkach". Ogółem 55% lokatorów nie poprawiły dobre warunki, z pozostałych 45% — 5 mieszkań jest utrzymywanych wzorowo, reszta przeciętnie.

Przy bardziej szczegółowych badaniach okazało się: że złe utrzymanie mieszkania nie ma nic a nic wspólnego z warunkami materialnymi, w jakich rodzina żyje, gdyż najniższe minimum dochodu znalazło się w grupie najlepszej, największe — w najgorszej; że duży wpływ na stopień porządku wywiera ilość osób w mieszkaniu, a zwłaszcza ilość drobnych dzieci; że natomiast żadnego wpływu nie ma stopień wykształcenia gospodyni („najbrudniejsze gospodynie mają po pięć klas gimnazjum"), ani jej przygotowanie do pracy zawodowej („byłe zajęcia gospodyni, nawet tak wymagające zmysłu ładu jak pielęgniarka, ekspedientka czy woźna, nie uchroniły domu przed najgorszym niechlujstwem"); natomiast — co jest zupełnie naturalne — rzuca się w oczy fatalny wpływ pozadomowej pracy kobiet-matek drobnych dzieci, a także zły stan zdrowia wielu gospodyń.

Autorka stwierdza m. in., że „pomoc rodziny w gospodarstwie jest rzadka; najstarsze córki pomagają bardzo mało, na ogół w nieprzyjemny sposób okazując swoją wyższość sprawom gospodarczym. Od matek czują się o wiele mądrzejsze, a matki nie wymagają od nich pracy poza obowiązkami szkolnymi. Pomoc mężów i synów jest zupełnie wyjątkowa".

Wnioski, które wysnuwa referentka na podstawie zgromadzonego przez siebie i sumiennie opracowanego materiału, podkreślają bardzo silnie konieczność prowadzenia akcji wychowawczej, zmierzającej do wpojenia lokatorom nowych osiedli potrzeby ładu i do przyswojenia im umiejętności i wiadomości, bez których najlepsze chęci i dążenia nie osiągną celu.

H. M.



POGADANKI POLSKIEGO RADIA DLA KOBIET

Piątek 1 kwietnia, godz. 17: Romana Dalborowa — Pośrednictwo pracy.

Sobota 2 kwietnia, godz. 19: Audycja dla Polaków za granicą.

Niedziela 3 kwietnia, godz. 16.45: Konstanty Jodko Narkiewicz — Amer, ponury cień Sahary.

Poniedziałek 4 kwietnia, godz. 19.30: Stanisław Siennicki — Wieś i miasto.

Środa 6 kwietnia, godz. 15 (Warszawa II): Surówki na przedwiośniu.

Środa 6 kwietnia, godz. 19.35: Władysław Sebyła — Sztuka robotnicza.

Piątek 8 kwietnia, godz. 17: Halina Mamelokowa — Uczmy się mieszkać.

Niedziela 10 kwietnia, godz. 16.45: Konstanty Jodko Narkiewicz — Amer, ponury cień Sahary.

Poniedziałek 11 kwietnia, godz. 19.30: Stosunki finansowe w małżeństwie (dialog Jadwigi Krawczyńskiej i Jerzego Taylora).

Środa 13 kwietnia, godz. 15 (Warszawa II): Mazurki Wielkanocne.

Środa 13 kwietnia, godz. 19.35: Prawo czytelnika — prawo pisarza (dialog Jana Jakubowskiego).

Czwartek 14 kwietnia, godz. 17: dr Stefan Patee—Sienkiewicz jako publicysta.

Obie fotografie u dołu stron 130 i 131 ukazują nieporządek, panujący w nowych, dobrych warunkach mieszkaniowych T-wa Osiedli Robotniczych na Kole, Warszawa.

(Klisze uprzejmie użyczone przez miesięcznik „Dom, Osiedle, Mieszkanie" Nr 8, 1937).

CENNA KSIĄŻKA O PRZEMYŚLE LUDOWYM

Przemysł ludowy w Polsce — Janina Oryńżyna. Nakładem tygodnika „Polska Gospodarcza", Warszawa. Stron tekstu 272. Poza tym plansze z 48 ilustracjami. Cena zł. 10.—

Od szeregu lat widzimy w Polsce oraz w innych krajach Europy i Ameryki wzrastające zainteresowanie przemysłem ludowym, i to zarówno ze strony konsumenta wyrobów przemysłu ludowego — ludności miejskiej, jak też sfer gospodarczych. Inteligent miejski szuka w wyrobach przemysłu ludowego ucieczki od zmechanizowania, które go otacza pod postacią wyrobów produkcji fabrycznej i znajduje pewne orzeźwienie w wytworach, noszących mimo silne piętno tradycji, cechy indywidualnej wytwórczości, niekiedy archaizmu, prymitywu. Sfery gospodarcze i działacze społeczni widzą w popieraniu przemysłu ludowego do pewnego stopnia lekarstwo na bezrobocie wsi, wywołane przeludnieniem czy okresami kryzysów rolnych. Ktokolwiek jednak interesuje się zagadnieniami przemysłu ludowego lub usiłuje sprecyzować zasięg i ramy tego przemysłu albo choćby tendencje, jakie on wykazuje w swym rozwoju, napotyka na trudności, z których pierwszą jest nieuchwytność produkcji ludowej. Trzeba lat usilnej i wytrwałej pracy, ażeby zgromadzić ścisłe dane o przemyśle ludowym, zwłaszcza jeżeli mowa o ujęciu tego przemysłu w zasięgu ogólnopańsfwowym.

Wydana w grudniu r. ub. książka Janiny Oryńżyny p. t. „Przemysł ludowy w Polsce" jest znakomitym materiałem informacyjnym z zakresu przemysłu ludowego, i— mimo że autorka w przedmowie zaznacza wyraźnie, iż praca jej nie ma charakteru dzieła naukowego — nie tylko wypełnia poważną lukę w naszym piśmiennictwie poświęconym przemysłowi ludowemu, ale w niejednym wypadku kładzie podwaliny pod ścisłe rozeznanie terminów i nomenklatur, pod odróżnienie pojęć w zakresie produkcji wiejskiej, a także pod sprecyzowanie zasięgów i charakteru poszczególnych gałęzi produkcji. Długoletnie doświadczenie w pracy około organizacji przemysłów ludowych i wszechstronny materiał rzeczowy, zebrany przez autorkę, a nie mniej obfita bibliografia, uwzględniona przy opracowaniu tematu, sprawiają, że praca p. Oryńżyny przedstawia sumienny i rzetelny obraz różnorodnych aspektów przemysłu ludowego. Przy całym zrozumieniu artystycznej strony kwestii — realne ujęcie tendencyj rozwoju i możliwości przemysłu ludowego na przyszłość oraz wykazanie możliwie ścisłych danych ekonomicznych, — stanowią bodaj że najwybitniejszy walor książki.

Zarówno działacz społeczny jak gospodarczy, zarówno artysta poszukujący tematu, jak architekt - dekorator wnętrz mieszkalnych, jak wreszcie każda kobieta, która pragnie wykorzystać piękno rodzimej wytwórczości w zdobieniu swego domu i stroju — wszyscy znajdą coś dla siebie w tej książce.

Autorka charakteryzuje produkcję ludową i jej zasięg w zakresie tkactwa, hafciarstwa, koronkarstwa, wyrobu sieci, garncarstwa, przemysłów drzewnych jak ciesielstwo, gonciarstwo, stolarstwo, kołodziejstwo, snycerstwo, koszykarstwo i plecionkarstwo, — dalej przemysłu skórzanego, mosiężnictwa i wyrobu drobnych przedmiotów obrzędowych. Historyczny zarys popierania przemysłu ludowego w państwach europejskich i na ziemiach polskich oraz krytyczne przedstawienie ewolucji poglądów na sztukę ludową i konfliktu pomiędzy ochroną sztuki ludowej a organizacją zbytu ludowej wytwórczości — uzupełniają bogatą treść. Podkreślamy wartość ilustracyj jedno i kilkobarwnych. Krótkie streszczenie w języku francuskim i francuski spis ilustracyj czynią książkę przystępną także dla czytelnika cudzoziemca.

H. W.

Prosimy o wpłacanie przedpłaty za kwartał II

Administracja „PANI DOMU"

Ogród — żywiciel małego rolnika — prof. E. Jankowski. Wyd. Polskiej Macierzy Szkolnej, Warszawa 1938. Str. 135. Cena zł 1.—

We wstępie książeczki autor wspomina, „że wiele rodzin chłopskich nie dojada, nawet głoduje. A wszyscy mogliby mieć pokarmu dosyć, nawet ci, którzy nie mają ziemi więcej niż pół hektara, gdyby umieli i chcieli uprawiać rozmaite warzywa. Wszyscy powinni też mieć i owoce na własną potrzebę".

Książka, opracowana przez doskonałego znawcę przedmiotu prof. Jankowskiego, ma służyć temu właśnie celowi — nauczenia małego rolnika jak uprawiać warzywa i owoce. Jest to sprawa ogromnie ważna dla społeczeństwa, to też należy spodziewać się. że pożyteczne dziełko rozejdzie się szeroko, zwłaszcza wśród sfer, dla których była napisana. Konieczne zatem jest torowanie książce tej drogi poprzez osoby prywatne, działaczy społecznych i organizacje społeczne.

1. Czytajmy ogłoszenia, są w nich ciekawe informacje.
2. Kupujmy w firmach, które cenią kobietę jako konsumentkę i ogłaszają się w naszym piśmie.
3. Przy zakupach powołujmy się na ogłoszenia w „PANI DOMU".



INSTYTUT GOSPODARSTWA DOMOWEGO

CECHY INSTYTUTU GOSPODARSTWA DOMOWEGO NA ROK 1937/38

„Czystogar" przyrząd do gotowania na płycie kuchennej.

Wytwórca: A. Podgórski w Wilczynie, poczta Konin. *Cena* za sztukę zł. 3.25 (bez krążków i bez pogrzebacza). Do nabycia u wytwórcy.

Opis. Cylinder żeliwny o wysokości 5 cm i średnicy 23 cm z obrzeżem górnym wygiętym na zewnątrz, dolnym — do środka cylindra. O dolne obrzeże opiera się żeliwny krążek łatwy do wyjmowania, stanowiący dno cylindra. Do przyrządu dołączony jest komplet złożony z pięciu krążków kuchennych oraz pogrzebacza.

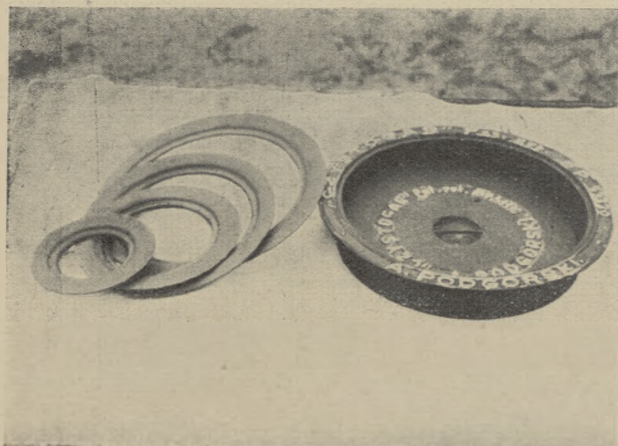
Sposób użycia. Po wyjęciu krążków z otworu płyty kuchennej umieszcza się w tym otworze przyrząd „Czystogar", który górnym obrzeżem opiera się o płytę kuchenną. Dno „Czystogaru" szybko rozgrzewa się do czerwoności. Średnicę „Czystogaru" reguluje się krążkami, zależnie od średnicy dna garnków. Krążki jednocześnie przeciwdziałają rozpraszaniu ciepła, przez co garnek ogrzewa się intensywniej. O ile dno „Czystogaru" rozgrzewa się nadmiernie, wówczas izolujemy je od dna garnka za pomocą jednego lub kilku krążków. W ten sposób reguluje się szybkość i intensywność gotowania.

Badania Instytutu Gospodarstwa Domowego wykonane zostały za pomocą dwu doświadczeń w sposób następujący:

Pierwsze doświadczenie: dwa aluminiowe imbryki o jednakowej wielkości i średnicy dna, napełniono wodą, każdy w ilości 3 litrów o temperaturze 8⁰C i umieszczono jednocześnie; jeden na „Czystogarze", drugi na powierzchni płyty kuchennej: na „Czystogarze" woda zawrzała po upływie 20 minut, na płycie kuchennej po 32 minutach.

Drugie doświadczenie wykonano jak poprzednio, lecz z 2,5 litrem wody o temp. 8⁰C w każdym imbryku. Ogień pod płytą był bardzo słaby. Mimo to dno „Czystogaru" rozgrzało się do czerwoności i woda zawrzała po upływie 17 minut, na płycie kuchennej zaś po upływie 45 minut woda jeszcze nie zawrzała.

Zalety „Czystogaru". Wyniki doświadczeń przeprowadzonych w Instytucie Gospodarstwa Domowego przekonywują o dużej wartości „Czystogaru" jako przyrządu oszczędzającego opał i czas. „Czystogar" chroni naczynia od zakopcenia i przypalania. Stosowanie go więc przy gotowaniu okazuje się praktyczne również ze względu na zachowanie czystości naczyń.





„Vampyro" pasta do czyszczenia na sucho ścian i sufitów.

Wytwórca: Zakłady Chemiczne „Vampyro" Krystyna Radkowska, Warszawa, Al. Ujazdowskie 18.

Opakowanie. Puszka blaszana opatrzona żółtą etykietą z następującym napisem: „Vampyro" kurz i brud pochłania. Czyści na sucho sufity i ściany malowane klejowo i tapetowane. Wyrób krajowy.

Cena za puszkę wagi 1 kg (netto) zł 3,—.

Do nabycia w Zakładach Chemicznych „Vampyro" Warszawa, Al. Ujazdowskie 18 oraz w składach aptecznych i mydlarniach.

Opis. Masa o konsystencji plasteliny, barwy różowej, o słabym zapachu.

Sposób użycia. Pastę „Vampyro" bierze się w rękę kawałkami i jak gąbką pociąga się bardzo lekko po ścianie lub suficie pasami w jednym kierunku. Jednorazowe pociągnięcie zbiera powierzchowny kurz jak również kurz lub kopeć przylepiony do ściany. Po każdym pociągnięciu po zabrudzonej powierzchni pastę należy lekko przegniatać i używać coraz inną płaszczyzną, dopóki cała masa nie zostanie całkowicie zabrudzona.

Badania Instytutu Gosp. Domowego wykazały, że pasta „Vampyro" czyści dokładnie i równomiernie zarówno ściany tapetowane jak i sufity lub ściany malowane klejowo.

Zalety pasty „Vampyro". Przy użyciu pasty „Vampyro" kurz i brud nie ulatują w powietrze ani nie spadają na ziemię, lecz całkowicie osiadają na paście. Pasta „Vampyro" jest ekonomiczna, bowiem zużycie jej przy czyszczeniu jest nieznaczne.

Uwaga. Pastę „Vampyro" należy przechowywać w suchym miejscu w pudełku szczelnie zamkniętym.

PRZEDŁUŻENIE CECH NA ROK 1938.

Proszek do pieczenia „Dava".

Opis: „Pani Domu" nr 15, 1935 r.
Wytwórca: Dr A. Wander Sp. Akc. Kraków.
Cena. Za torebkę 20 gramową (wraz z opakowaniem) zł 0,15.
Do nabycia w sklepach spożywczych i kolonialnych.

Cukier wanilinowy.

Opis: „Pani Domu" nr 7, — 1936 r.
Wytwórca: Dr A. Wander Sp. Akc. Kraków.
Cena. Za torebkę 10 gramową (brutto) zł 0,10.
Do nabycia w sklepach spożywczych i kolonialnych.

Proszek do pieczenia „wypiek".

Opis. „Pani Domu" nr 7, 1936 r.

Wytwórca: Związek Spółdzielni Spożywców Rz. Pols. Zakłady Wytwórcze we Włocławku, Starodębska 39/41.

Cena: zł 0,15 za torebkę 20 gramową wraz z opakowaniem (brutto).

Do nabycia w sklepach spożywczych i kolonialnych.

Syrop ziemniaczany „pom" o smaku karmelowym i owocowym.

(produkt używany do przetworów owocowych, kompotów, cukierków i pierników).

Opis: „Pani Domu" nr 7, 1933 r.

Wytwórca: Przemysł Ziemniaczany S.A. Lubań-Wronki w Poznaniu.

Cena: od 0,75 — 0,90 zł za 1 kg.

Do nabycia w większych sklepach spożywczych.

Naturalne soki owocowe (wiśniowy, jeżynowy, malinowy, porzeczkowy i żurawinowy).

Opis: „Pani Domu" nr 1, 1937 r.

Wytwórca: Państwowe Zamkowe Zakłady Przemysłowe w Cieszynie.

Cena detaliczna: butelka 1/4 ltr. — zł 1,—
1/2 „ — „ 1,90
3/4 „ — „ 2,80
1 „ — „ 3,60

Do nabycia w przedstawicielstwie Zamkowych Zakładów Przemysłowych w Warszawie, firma Lenartowicz i Mitraszewski, Nowy - Świat 46, m. 13 oraz w sklepach B-ci Pakulskich.

Mieszanka herbata nr 12 Szumilina.

Opis: „Pani Domu" nr 12, 1934 r.

Wytwórca: Krajowa Hurtownia Herbaty (dawniej T-wo Szumilin Sp. Akc). Warszawa, Miodowa 25.

Cena — od zł 28-30 za 1 kg.

Do nabycia w sklepach spożywczych i kolonialnych.

Słownictwo gospodarskie

(dokończenie).

Wyrazy umieszczone w rubryce „niewłaściwe", o ile mają zaznaczoną adnotację (reg.) = regionalizmy, wprawdzie nie są pożądane ze względu na pożytek jednolitej terminologii, jednak są dopuszczalne.

Właściwe	Niewłaściwe
Sagan (wielki żelazny garnek)	Kociołek
	Czajnik
	Imbryk
Salsefia	Salcefia Wężymord Czarne korzonki Szparagi zimowe
Sernik Serowiec	Serzaniec
Sękacz	Baumkuchen
Sito	
Rzeszoto	Durszlak
Przetak	
Sfałszowany produkt (jednorazowo) ob. fałszowany	Zafałszowany
Skrzydło	Biała pieczeń (reg.)
Skórka (z owoców, korzeni, bulw)	Łupiny
Słonina	Słoninka
Służąca	Sługa
Smalec	Szmalec
Smardze	Smarże
Śmietana (kwaśna)	Śmietanka
Śmietanka (słodka)	Śmietana
Sola	Solka
Spodek	Podstawka pod filiżankę
Spirytus lub alkohol	Wyskok
Stolnica	Stólnica
Stołek	Ryczka
Strudel	Sztrudel
Strączek	Strączka
Suflet	Nakip
Syrop	Syrup
Święcone	Święconka
Szatkownica	Hebelek
Szatkować	Siekać
Szczypiorek	Szczypiórek
Szodon	Szodo
Szorować	Szurować
Szparagi	Szparażki
Szpatel, szpatelek	Szpatelka
Szponder	Sponder
Sztokfisz	Stokwisz, kabbliau

Właściwe	Niewłaściwe
Sztuka mięsa (kawałek sztuki mięsa)	Sztukamięs (kawałek sztuki mięsy)
Talerz płytki	Talerz płaski
Tapioka	Tapioca
Tarka	Tarko
Tatarczana kasza	Hreczana kasza Czarna kasza Palona kasza
Tasak	Siekacz (reg.)
Tykwa	Tykwia
Toporek	Tasak
Torebka	Tytka
Trybulka	Trymbulka
Trzon kucheny Kotlina Piec kuchenny } w całości	Kuchenka Angielka Plata Blacha
Ubijacz do piany	Trzepak Sprężyna Spirala
Wątrobiany	Wątrobowy
Wiadro (drewniane na wodę)	Kubeł
Witamina (zasadowe należące do grupy B)	
Witamin (A,C,D,E)	
Wydrylować	Wydrelować
Wykrawacz	Ausztych
Wypatroszać	Wypaproszać
Wywar	Smak
Wyżyłować	Odżyłować
Zabielany (barszcz)	Pobielany
Zapałki	Fajerki Stryfelki
Zaprawa z octu	Bejce
Zasmażka	Zaprażka
Zwarzyć się	Zgurdzić się
Ziemniaki	Pyrki
Zmieszać	Skłócić
	Garnek żelazny (reg.)
	Grapa
Żeleźniak	Gropa
	Tygiel
	Kassrol

Koniec działu Instytutu Gospodarstwa Domowego



Marya Romanowa

Stół wielkanocny

Dekoracja stołów budzi coraz większe zainteresowanie pań domu na całym świecie. Zwłaszcza w dni uroczyste gospodyni pragnie wykazać swą pomysłowość, nie ograniczając się jedynie do umiejętnie dobranych i przyrządzonych potraw.

Jakiż jest cel dekoracji stołów, gdy gromadzimy wokół niego rodzinę lub przyjaciół? Celem tym jest wywołanie w uczestnikach wspólnego posiłku nastroju odświętnego, radosnego i odsunięcia od nich myśli o codziennych kłopotach choćby na tę właśnie krótką chwilę. Nastrój świąteczny uzyskujemy m. in. także przez odpowiednio ustrojony stół. Stół strojny — to przede wszystkim stół staranny. Wrażenie to osiągamy przez:

1) gładki, czysty, lśniący obrus, dobrze uprasowany, bez niepotrzebnych zgnieceń i załamań; to samo dotyczy serwet;

2) dobrze przetartą, niewyszczerbioną, dobraną i starannie ułożoną porcelanę i szkło; (lepszy serwis tańszy, bardziej banalny, ale łatwy do uzupełnienia niż niedobrane, stojące obok siebie niedobitki różnych pięknych serwisów);

3) czyste, przetarte, niezardzewiałe sztućce, ułożone równo koło każdego nakrycia;

4) wystarczająca ilość miejsca dla każdej osoby siedzącej przy stole, bo najładniejsza dekoracja przestaje zachwycać, gdy czuje się łokcie sąsiadów po obu stronach;

5) kwiaty lub inne ozdoby na stole, na których oko spoczywa z przyjemnością.

Umiejętny dobór i stałe utrzymywanie w stanie należytym obrusów i serwet, porcelany, szkła i sztućców ogromnie ułatwi pani domu dekorację stołu na wielkie okazje. Obrusy na większe uroczystości stosuje się zwykle duże, białe, gładkie. Uwaga co do wystarczającej ilości miejsca dla każdego przy stole nie nasuwa chyba żadnych wątpliwości.

Przy dekoracji stołu najważniejsze jest podkreślenie charakteru uroczystości, która koło stołu nas skupia. O ile w ciągu roku fantazja w ozdabianiu stołu uznaje tylko granice: dobrego smaku i kieszeni, o tyle dwa razy w ciągu roku, podczas Wilii i Wielkanocy, każdy kraj obserwuje nadto własną tradycję. Bo jeśli można powtórzyć w ciągu roku kilkakrotnie identyczną lub podobną dekorację, to takiego stołu jak na Wilię czy Wielkanoc nie wypada urządzać w ciągu 363 dni pozostałych.

Dekoracja stołu na każde z wymienionych świąt jest podyktowana: symboliką religijną; pewnymi wierzeniami, które pochodzą jeszcze z czasów pogańskich; porą roku; tradycyjnym jadłem; wreszcie naszym własnym dobrym smakiem.

Symbolikę religijną na polskim stole wielkanocnym wyraża baranek z chorągiewką; dawne wierzenia, już zresztą pogodzone z religią — pisanki i kolorowane jaja; pora roku przynosi ozdabianie wiosennymi roślinami (bukszpanem, widłakiem, baziami wierzbowymi itp.) stołu oraz półmisków; pojawia się też zielona babka z rzeżuchy; polskie tradycyjne jadło wielkanocne to wspaniałe wędliny, mięsiwa, imponujące baby, wyszukane w smaku i dekoracji mazurki.

Do śniadania czy obiadu Wielkanocnego czyli do tzw. święconego zastawia się od razu cały stół wszystkimi przygotowanymi potrawami, z wyjątkiem potraw podawanych na gorąco. Ta wielka różnorodność potraw zmienia do niepoznania charakter stołu w porównaniu ze stołami na inne przyjęcia i uroczystości rodzinne, a wesoła pstrokacizna barw, wysokości, kształtów, konsystencji itd., stwarza sama w sobie najśmielszą w świecie dekorację.

Święcone w mieście to jedno z najżywszych, najbarwniejszych wspomnień ongiś wiejskiego życia naszych przodków. A że nadto po zimie jesteśmy wszyscy spragnieni wiosny, zieleni i barw — odczuwamy potrzebę ozdobienia stołu na wesoło, powiedziałabym nawet prawie na wiejsko. Stąd prawo obywatelstwa na stole wielkanocnym przedmiotów ze sztuki ludowej, a z roślin nikłych widłaków, skromniutkich baziek, poczciwie zielonych bukszpanów. Kwiaty zawsze są piękne, więc oczywiście można ustawić na stole jakieś wesołe, słoneczne żonkile czy tulipany. Ale przy tak dużej ilości „jadalnej" dekoracji może by lepiej kwiatami ustroić inne pokoje?

Jaki stąd wniosek przy dekoracji stołu wielkanocnego? Przede wszystkim w doborze nakrycia i ozdób kierujmy się pięcioma wskazówkami wymienionymi na początku artykułu. Następnie przy układaniu półmisków na stole starajmy się o pewną harmonię, bo symetria będzie często trudna; niech półmiski nie ciągną się sznurem, ale też niech nie skaczą chaotycznie. Ustawienie potraw też mieć powinno sens logiczny, np. koło półmiska z mięsem ustawmy sosjerkę i salaterkę z sałatą jarzynową. Staranne ułożenie potrawy na każdym półmisku, ubranie zimnych mięs plasterkami jarzyn czy owoców lub posiekaną galaretką nada im wygląd świeży, apetyczny, a to wpłynie w wysokim stopniu na estetyczny wygląd stołu.

Obserwowana w każdym domu tradycja to bardzo silna podstawa konsolidacyjna. Niechże więc w każdym polskim domu tegoroczne święcone odbędzie się z zachowaniem tego, co było rzeczywiście piękne w tradycji naszych przodków, z przejęciem się chwilą Zmartwychwstania, wobec której nastrój świąteczny więcej znaczy niż pięknie ozdobiony stół. Bo żadna forma nie zakryje braku treści.

Przypominamy artykuły:

Sztuka układania kwiatów nr 18 — 1937.

Estetyczne podawanie potraw nr 3 — 1938.

Badania produktów spożywczych

Jaja

Jaja stanowią wyjątek spośród artykułów spożywczych, podlegającym różnym fałszowaniom, gdyż sfałszować ich nie można. W handlu jednak trudno o zupełnie świeże jaja, zwłaszcza w porze zimowej i w dużych miastach. Aby rozpoznać stare i zepsute jaja, używa się do tego różnych sposobów.

Przy kupowaniu jaj należy przede wszystkim zwrócić uwagę na wygląd skorupki. Zmiany w skorupce powstają pod działaniem powietrza, wilgoci, drobnoustrojów i środków konserwujących, jak: wapna, szkła wodnego itp. Dobre, świeże jaja posiadają skorupę czystą, silną, gładką, lekko błyszczącą, barwy wyraźnie białej lub brunatno-żółtej. Jaja małej wartości lub nieświeże mają skorupę słabą, bardzo kruchą, chropowatą, matową lub silnie połyskującą, barwy niewyraźnej i niejednostajnej. Skorupka siateczkowato popękana świadczy o tym, że jaja były zamrażane. Powinno się kupować tylko jaja o skorupie czystej; bo jaja znoszone np. w nawozie i zaraz nie obmyte mogą przejść jego zapachem i wtedy nie nadają się jako jaja tzw. do picia czyli do użycia jako oddzielna potrawa i co najwyżej mogą być użyte do potraw.

Łatwy, najlepszy i niezawodny sposób oceny wartości jaj jest badanie przez prześwietlanie. Przeglądając jaja do światła, widać w nich wielkość komory powietrznej, a z wielkości komory powietrznej ocenia się świeżość jaj. W jajach świeżych komora powietrzna, która znajduje się u tępszego końca, jest mała; duża komora świadczy, że jajo już wyschło, jest stare i bliskie zepsucia. Przy wstrząsaniu zawartość jaja świeżego — przy małej komorze powietrznej — pozostaje nieruchoma, w jaju starym, zleżałym, z dużą komorą zawartość porusza się i wyczuwa się w niej bełkotanie. Jaja świeże w świetle są bez plam, bez smug i nie zmętniałe, przeświecają barwą lekko różową. Czerwona barwa świadczy o rozpoczętym procesie gnicia. Jaja całkowicie stare nie przepuszczają promieni światła, dlatego w świetle dają jednostajną ciemną plamę.

Badanie przez prześwietlanie przeprowadzić można w sklepie, zbliżając jajo tuż do zapalonej żarówki, zasłaniając dłonią od góry, albo nawet już na rynku przeglądając jaja pod słońce, zasłoniwszy je dłonią od góry lub w specjalnym małym przyrządzie tzw. owoskopie. Owoskop składa się z blaszanej latarki, wewnątrz której wstawia się świecę lub lampę. W ściance latarki znajduje się otwór odpowiadający formie jaja. Pod otworem znajduje się podstawka, na której umieszcza się jaja dla prześwietlenia. Owoskop może każdy sobie zrobić z pudełka, wstawiając do środka lampkę elektryczną.

O świeżości jaj można wnioskować także zanurzając je w wodzie lub w 10%-wym roztworze soli kuchennej (na 1 litr wody 10 dekagramów soli). Jaja świeże toną w tym roztworze, zaś jaja mniej świeże pływają głębiej lub płyciej, a starsze pływają tuż pod powierzchnią lub na powierzchni roztworu.

Po rozbiciu jajo świeże powinno mieć wewnątrz skorupę czystą, białą, białko ciągliwe, zupełnie przezroczyste, żółtko barwy od żółtej do żółto-czerwonawej, zupełnie oddzielające się od białka.

Jaja nie powinny mieć najmniejszego zapachu obcego.

Jaja gotowane można odróżnić od surowych po tym, że są zupełnie nieprzezroczyste i wprawione w ruch obrotowy na stole szybko się kręcą, a jaja surowe nie będą się kręciły wcale.

Ponieważ ekonomiczniejsze jest kupowanie jaj na wagę niż na sztuki, trzeba wiedzieć, że jako jaja małe uważa się te o wadze niżej 30 g, jako jaja średnie o wadze 30—50 g, a jako duże — sztuki powyżej 50 g.

Śmietana

Dla nadania śmietanie większej gęstości najczęściej fałszują ją domieszką twarogu, rzadziej domieszką mąki lub kredy.

Te fałszowania można niejednokrotnie wykryć już przy dokładnym zbadaniu wyglądu. W tym celu rozsmarowuje się łyżeczkę śmietany na płytce szklanej lub na szklanym spodeczku i ogląda pod światło. Dobra śmietana ma wygląd zupełnie jednolitej, dosyć gęstej masy, bez żadnych grudek, o barwie kremowej. Drobne grudki dodanego twarogu uwydatniają się wyraźnie w zupełnie jednostajnej warstwie śmietany. Również widoczną będzie dodana mąka czy kreda w postaci osadu proszkowatego.

Zapach śmietany powinien być łagodny, nieostry i niekwaśny.

Przy dłuższym przechowywaniu śmietany podlega w niej zmianie cukier mlekowy na kwas, a tłuszcz na kwasy tłuszczowe, które nadają śmietanie gorzkawy i zjełczały smak. A więc smak śmietany powinien być przyjemny, swoisty, niezbyt kwaśny, bez żadnej goryczy.

W celu stwierdzenia wypadku fałszowania śmietany mąką wykonuje się następującą próbę: łyżeczkę śmietany, wziętej możliwie z dna naczynia kładzie się na spodeczek i dolewa 2 do 3 kropel jodyny; o ile śmietana zabarwi się na niebiesko lub ciemno zielono — obecna jest mąka. Jeżeli mąki nie ma, nie zmienia się żółte zabarwienie jodyny.

Dr Marta Tomankowa.



Władysław Bogucki, Kraków: „Kobiety na targu". Z konkursu firmy „Foton" w Warszawie.

M. Dudzikówna

Co można zrobić z białek?

Przy wypieku wielkanocnych bab parzonych, kruchych spodów, a także przy robieniu majonezu i innych sosów itd. zostaje sporo białek niezużytych. Niektóre gospodynie wylewają je, marnując w ten sposób cenne dla organizmu białko pełnowartościowe. A tymczasem białka surowe można użyć do lanych klusek, do zacierania kasz przed gotowaniem, do przyrządzania lukru niegotowanego i tzw. białkowych kluseczek do zupy. Białka w postaci piany mogą być zastosowane do deserów, zwłaszcza odpowiednich kiedy mamy obiad ubogi w białko zwierzęce; desery te są na ogół łatwe do wykonania, szybkie, efektowne, dość tanie i bardzo lubiane.

Ponieważ większe zastosowanie od białka gotowanego ma białko surowe, należy oddzielić je umiejętnie od żółtka gdy na razie tylko żółtko jest potrzebne; robimy to tak ostrożnie, by nie uszkodzić błony żółtkowej, następnie żółtko w skorupce lub łyżce cedzakowej zanurzamy we wrzącej wodzie i pozostawiamy w niej aż zetnie się całe. Białka surowych, świeżych jaj przechowujemy w naczyniu przykrytym w chłodnym miejscu.

Postaram się przypomnieć czytelniczkom typy potraw, w których ma zastosowanie: 1) piana surowa, 2) piana z dodatkiem rozpuszczonej żelatyny, 3) piana zaparzana, 4) piana gotowana, 5) piana zapiekana (czy suszona w piecu).

1) Piana surowa może być użyta do:

a) tzw. mussu owocowego konfiturowego, do pianki owocowej lub konfiturowej albo do leguminy z owoców na zimno (Pani Domu nr 7, 1935) podawanej zaraz po przyrządzeniu;

b) ciastek z sera z pianką owocową (Pani Domu nr 21, 1936 r.).

2) Piana surowa z żelatyną może być zastosowana do potraw jak:

a) muss z jabłek pieczonych, z poziomek, z rabarbaru cz. rzewienia (Pani Domu nr 11, 1936 i nr 8, 1937) itp.;

b) krem z jabłek suszonych, pieczonych i innych owoców;

c) legumina studzona w sosie waniliowym (Pani Domu nr 5, 1935) legumina wiśniowa, malinowa itp. Leguminy tego typu mogą stać dłużej i mogą być przygotowane dużo wcześniej przed podaniem.

3) Piana zaparzana służy do takich potraw jak:

a) pianka owocowa, cytrynowa, waniliowa, morelowa; piana zaparzana gęstym syropem, gorącą marmoladą, jamem lub konfiturą, podana z ciastkami lub waflami; legumina z białek (Pani Domu nr 7, 1937);
b) nugat;
c) kruche babeczki z pianką zaparzaną (bardzo tanie, efektowne ciasteczka);
d) ciasto francuskie przekładane pianą tzw. napoleonki, legumina z ciasta półfrancuskiego z pianką owocową, tort morelowy (kruche placki przekładane pianką morelową);
e) krem z piany zaparzanej do przekładania mazurków itp.

4) Piana gotowana wchodzi w skład:

a) budyniu z piany leguminy konfiturowej — (Pani Domu nr 10, 1936);
b) zupy „nic" lub pianek jak do zupy „nic" podanych jako legumina w sosie waniliowym czy czekoladowym.

5) Piana zapiekana znajdzie zastosowanie w takich potrawach jak:

a) suflety najróżniejsze;
b) pianki owocowe zapiekane; legumina lekka owocowa, konfiturowa itp.;
c) jabłka i owoce pod pianą;
d) tzw. pianki, bezy, moręgi, makaroniki, tort hiszpański, rogaliki z migdałami itp. drobiazgi z piany; mazurek orzechowy, migdałowy itp;
e) tort z białek, tort kruchy z pianą, ciastka kruche z pianką itp.

Oto dwa przepisy na typowe potrawy z białek.

Legumina malinowa studzona.

4 białka, 1/16 litra soku malinowego, woda przegotowana, 2-3 listki żelatyny namoczonej, około 5 dkg mączki cukrowej, sos waniliowy lub krem śmietankowy.

Żelatynę poprzednio namoczoną rozpuścić w gorącym soku (gdy bardzo gęsty, rozrzedzić wodą). Białka ubić na sztywną pianę, dolewać ubijając sok z żelatyną, dodać cukru do smaku. Zastudzić na szklanym talerzu, podać

polane sosem waniliowym lub przybrane kremem ze śmietanki; do tego andruty lub łuczki biszkoptowe czy inne ciastka lekkie a chrupiące.

Jabłka nadziewane pianką.

1/2 kg dobrych, kompotowych jabłek, pół litra wody, 10 dkg cukru, skórka cytrynowa, wanilia, 10 dkg gęstej, aromatycznej marmolady lub jamu, sztywna piana z 3 białek, cukier do smaku (do przybrania galaretka owocowa).

Jabłka obrać, wydrążyć specjalną łyżeczką na koszyczki, ugotować w syropie, miękkie ustawić na szklanym talerzu, wystudzić. Resztki z jabłek rozgotować na pozostałym syropie, przetrzeć, dodać marmolady, rozgotować. Z białek ubić pianę sztywną, zaparzyć gorącą marmoladą, przyprawić do smaku; gdy dość sztywna — ostudzić nakładać do jabłek; resztą ubrać talerz, przybrać kolorową galaretką owocową.

SPRZĄTANIE I UTRZYMYWANIE CZYSTOŚCI W MIESZKANIU

w dawnych zeszytach „PANI DOMU"

Komplet z 10 zeszytów do nabycia w cenie **zł 3,50** w Administracji: **Warszawa, Nowy Świat 9.**

Jadłospisy Wielkotygodniowe i Świąteczne.

Wielki Czwartek.

Obiad. Barszcz biały zabielany z ziemniakami. Dorsz duszony w jarzynach. Kompot z fig.

Kolacja. Kaszka krakowska zacierana białkiem na sypko, do niej jajecznica ze szczypiorkiem. Surówka z marchwi tartej i jabłek ze śmietaną. Herbata.

Wielki Piątek.

Obiad. Śledzie świeże smażone, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty i marchwi tartej z oliwą.

Dla dzieci i osób zwolnionych od postu dodać zupę grzybową z kaszą i kisiel waniliowy.

Kolacja. Chleb z masłem i ogórkiem kiszonym. Zacierka lub lane kluski z białek na mleku.

Wielka Sobota.

Obiad. Dorsz duszony z chrzanem, ziemniaki, brukselka. Kompot ze śliwek.

Kolacja. Szynka z sosem remoulade, chleb, herbata, ciasto. (W Wielką Sobotę od południa post nie obowiązuje).

I-szy dzień Świąt.

Jaja na twardo z sosem remoulade, rosół z włoską kapustą lub jarzynami, ugotowanymi w rosole. Schab pieczony ze śliwkami, makaron włoski, sałata zielona. Herbata, mazurki.

II-gi dzień Świąt.

Barszcz burakowy z jajami faszerowanymi. Prosię pieczone nadziewane kaszą, sałata z rzeżuchy, surówka z jabłek i kapusty słodkiej z majonezem lub śmietaną. Babka z gorącym sosem czekoladowym lub waniliowym.

Przepisy

Dorsz duszony w jarzynach.

80 dkg dorsza, sok z cytryny, 60 dkg jarzyn (marchew pietruszka, seler, por, włoska kapusta, cebula, salsefia itd.), 6-8 dkg masła, sól, zielona pietruszka.

Z dorsza ściągnąć skórę, błony brzuszne, oddzielić ości i odrzucić. Zdjęte filety osolić, skropić cytryną i zostawić na 1—2 godzin. Oczyszczone jarzyny poszatkować w makaron, osolić. Na dno garnka włożyć kawałek masła, warstwę poszatkowanych jarzyn, warstwę ryby, znowu jarzyny, masło i rybę itd. Przykryć i dusić na wolnym ogniu lub zapiekać przykryte w piecyku ½ godziny. Przed podaniem posypać posiekaną, zieloną pietruszką.

Uwaga. Przed włożeniem do garnka można dorsza otoczyć w mące i osmażyć na tłuszczu.

Dorsz duszony z chrzanem

80 dkg dorsza, sól, sok z cytryny, 2-3 łyżki tartego chrzanu, 4 dkg masła, 15-20 dkg śmietany.

Przygotować dorsza jak wyżej. Chrzan utrzeć, sparzyć wrzącą wodą, jeśli świeżo utarty. Na spód garnka włożyć masło, ułożyć dorsza, posypać chrzanem, zalać śmietaną i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem pół godziny.

Dorsz duszony w sosie chrzanowym.

Przygotować dorsza jak wyżej, otoczyć w mące, osmażyć, włożyć do garnka, zalać ostrym sosem chrzanowym ze śmietaną i dusić razem 10—15 minut.

H. Kulzowa.

Sos remoulade — do święconego.

3 jaja ugotowane na twardo, 2 żółtka surowe, 15 dkg oliwy, 3 dkg musztardy, sól, cytryna, cukier, 1/8 litra galarety mięsnej lub porzeczkowej (mało słodkiej), 3 dkg korniszonów, 2 dkg grzybów marynowanych, 3 dkg szalotek, siekany szczypiorek, koperek z pietruszką.

Ugotować jaja na twardo, włożyć do zimnej wody, obrać, oddzielić żółtka od białek; żółtka przetrzeć przez sito, białka posiekać. Żółtka przetarte i surowe utrzeć z solą, cukrem, musztardą i oliwą, wlewając oliwę cienkim strumieniem, następnie połączyć z rozpuszczoną galaretką (może być połowa mięsnej, połowa porzeczkowej) i wymieszać z posiekanymi dodatkami: jak białka, grzyby, korniszony, szalotki, koper, szczypiorek i pietruszka.

Uwaga. Jeżeli chcemy otrzymać sos mniej ostry, to nie dodawać: grzybów, korniszonów, szalotek, a zwiększyć ilość koperku, pietruszki, szczypiorku.

S. Witkowska.

Schab pieczony ze śliwkami suszonymi.

80 dkg schabu, 5 dkg tłuszczu, 16 śliwek suszonych, sól.

Mięso opłukać, wytrzeć czystym płatkiem, osolić, dokładnie zrumienić ze wszystkich stron na tłuszczu. Ułożyć na blasze, polać tłuszczem ze smażenia i — podlewając często zimną wodą — piec do miękkości. Gdy mięso jest już prawie miękkie, włożyć opłukane, suszone śliwki. Piec razem, dolewając co kilka minut po 4—5 łyżek wody (suszone śliwki wchłaniają w siebie dużo płynu). Uważać, żeby śliwki nie były za miękkie, bo wtedy są niesmaczne. Wydając schab, pokrajać w cienkie plastry, dookoła obłożyć śliwkami, z wierzchu polać sosem pozostałym z pieczenia.

H. Kulzowa.

Sałata zielona na sposób francuski.

2 lub 4 główki sałaty.

Sałatę rozebrać na listki, opłukać, osączyć z wody, pokrajać, wymieszać z sosem na ½ godziny przed podaniem.

Sos.

1 żółtko ugotowane na twardo, 2 dkg musztardy, 2 dkg cukru, 8 dkg oliwy, sól, ¼ do 1 cytryny.

Oddzielić żółtko od białka, wpuścić żółtko na wodę wrzącą i ugotować na twardo. Ugotowane żółtko przetrzeć przez sito, połączyć z musztardą, solą, cukrem, oliwą i sokiem z cytryny na gładki sos.

Sałata z rzeżuchy.

Do tej sałaty nadaje się kupna rzeżucha wodna albo rzeżucha wyhodowana w domu. W tym celu na 2—3 tygodnie przed świętami wysiewamy rzeżuchę w skrzynce lub w doniczce i często podlewamy.

Do sałaty wyhodowaną rzeżuchę trzeba obciąć z łodyżkami albo zebrać liście z rzeżuchy wodnej, opłukać, osączyć, polać oliwą wymieszaną z cytryną, solą i cukrem.

Surówka z jabłek i kapusty.

¼ kg kapusty gładkiej ¼ kg jabłek kompotowych, sól, cukier, sok z cytryny, 1 szklanka majonezu gęstości kwaśnej śmietany lub szklanka świeżej, dobrej śmietany, 2 dkg musztardy.

Kapustę poszatkować bardzo cienko i krótko (grube liście należy zużyć na wywar do zupy), osolić, wymieszać. Przygotować majonez, wymieszać z musztardą. Pokrajać jabłka w makaron, wymieszać z kapustą, majonezem lub śmietaną (lepsza z majonezem), cukrem, sokiem z cytryny

i solą. Sałatkę przygotować na 1—2 godzin przed podaniem. Podawać do mięs pieczonych, smażonych i pasztecików w naleśnikach.

Prędki sposób szatkowania jabłek. Jabłka obmyć, obrać, podzielić na pół, wydrążyć w środku, położyć płaską stroną na desce, pokrajać podłużnie w cienkie plasterki, następnie poprzecznie; otrzymamy wtedy paski cienkie i krótkie jak makaron.

Ciasto drożdżowe na placek lub babkę.

Rozczyn: 12 dkg drożdży, 4 dkg cukru (4 łyżeczki), 12 dkg mąki (12 łyżeczek czubatych), ciepłe mleko.

Ciasto: 12 żółtek, 30 dkg cukru, wanilia, otarta skórka z cytryny, 1 kg mąki, 1½ szklanki mleka, 30 dkg masła, sól, 10 dkg rodzynek — sułtanek lub 10 dkg smażonej skórki pomarańczowej, masło i bułka tarta do formy.

Ograć mąkę, utrzeć wanilię między kostkami cukru. Otrzeć skórkę z cytryny. Obmyć rodzynki w ciepłej wodzie, osuszyć w ściereczce; jeśli rodzynki zastępujemy skórką pomarańczową, krajemy ją w kostkę. Postawić mleko do ogrzania, a masło do stopienia. Przygotować rozczyn w następujący sposób: drożdże rozetrzeć z cukrem w kamiennym garnku drewnianą łyżką, wsypać mąkę i wlać tyle mleka ciepłego (25—30 stopni), żeby powstała masa gęstości kwaśnej śmietany. Tak przygotowany rozczyn wstawić z garnkiem do drugiego naczynia z ciepłą wodą, przykryć papierem, nie wyjmując łyżki aż wyrośnie.

Żółtka utrzeć z cukrem, wanilią i skórką cytrynową, dodać przesianą, ogrzaną mąkę, sól, rozczyn i zarobić ciasto mlekiem. Gdy wszystkie składniki połączone, wlewać powoli stopione ciepłe masło i wyrabiać ciasto tak długo aż odstanie od ręki, stanie się lśniące, gładkie, pokryte po wierzchu pęcherzykami powietrza. Wtedy wymieszać z rodzynkami lub skórką i postawić w ciepłym, ale nie gorącym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasta przybędzie jeszcze raz tyle, napełnić formy wysmarowane masłem, wysypane bułką tartą i zostawić ciasto w ciepłym miejscu aż wyrośnie do pełnej formy. Wyrośnięte ciasto piec w średnio-gorącym piecu, próbować cienko zastruganym patyczkiem czy upieczone. Podawać po 36 godzinach.

S. Witkowska.

PRZYPOMINAMY ARTYKUŁY:

Drożdże — nr 12, 1933.

Najważniejsze wskazówki praktyczne o pieczeniu ciast drożdżowych — nr 6, 1937.

Babka piaskowa.

20 dkg masła, 20 dkg cukru mączki, 20 dkg mąki ziemniaczanej ½ laski wanilii, 5 dkg mąki pszennej, 5 jaj, mały kieliszek araku, ¼ łyżeczki sody.

Masło utrzeć na śmietanę, dodawać po łyżce cukru i po jednym żółtku, wciąż ucierając, potem wlać arak, sodę i wreszcie pianę, przysypując mąką lekko wymieszać, wyłożyć do formy nasmarowanej masłem i wstawić do średnio gorącego pieca. Po przestygnięciu wyjąć z formy, posypać cukrem. Od dobrego utarcia zależy udanie się babki.

J. Czechowska.

Tort ponczowy.

Biszkopt: 8 żółtek, 24 dkg cukru, 1 cytryna, sok i skórka, 9 białek, 16 dkg mąki, 1 łyżka rumu, 1 łyżka wody.

Dno tortownicy wyłożyć papierem. Otrzeć skórkę z cytryny, wycisnąć sok. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać skórkę i sok z cytryny. Ubić pianę, wyłożyć na żółtka, wsypać mąkę, wymieszać, wyłożyć do tortownicy, upiec w dobrze ogrzanym piecyku; gdy lekko przestygnie, wyjąć z formy, zdjąć papier. Zupełnie ostudzony placek przekrajać dwa razy, pokropić lekko rumem, wymieszać z wodą, posmarować masą, złożyć w całość, polukrować lukrem ponczowym. Ubrać smażonymi owocami: gruszką, morelą, konfiturą z wiśni, skórką pomarańczową, anżeliką.

Masa: 25 dkg migdałów, 25 dkg mączki cukrowej, 3 łyżki rumu w dobrym gatunku, sok z cytryny.

Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać, wysuszyć w piecyku, ale nie zrumienić, zemleć dwa razy przez maszynkę wraz z cukrem. Zmielone migdały utrzeć w misce, skrapiając rumem i sokiem z cytryny.

Lukier ponczowy: 30 dkg cukru, ⅛ l. wody, 1 łyżka syropu ziemniaczanego lub 1 łyżeczka octu, sok z 1 cytryny i rum.

Z cukru, wody i syropu ziemniaczanego lub octu ugotować syrop do nitki, gorący utrzeć w misce do białości, rozprowadzić sokiem z cytryny i rumem do odpowiedniej gęstości (szczegółowy sposób przyrządzania patrz nr 2 b. r. „Pani Domu").

Mazurek daktylowy.

50 dkg migdałów, 50 dkg daktyli, laska wanilii, 12 białek, 50 dkg cukru w mączce, 2 opłatki.

Migdały sparzyć, pokrajać w piórka; daktyle pokrajać, wanilię utrzeć. Ubić sztywną pianę, dodawać po trochu cukru, ucierać wałkiem pół godziny. Pianę wymieszać ze wszystkimi składnikami. Blachę prostokątną wyłożyć dwoma opłatkami, rozsmarować ciasto na dwa centymetry grubo, upiec w piekarniku niezbyt ogrzanym. Krajać w kawałki 10×3 cm, układać na szklanym półmisku.

Mazurek migdałowy.

25 dkg mąki, 25 dkg masła, 25 dkg cukru w mączce, 25 dkg migdałów parzonych, ¼ laski wanilii, 6 białek (piana), róża do przełożenia, lukier owocowy, 15 dkg cukru, 1/16 l. wody, 1 łyżka syropu ziemniaczanego, sok z pół cytryny i czerwony breton (nieszkodliwy dla zdrowia barwnik roślinny).

Migdały sparzyć, obrać, przepuścić przez maszynkę. Mąkę posiekać z masłem, wymieszać z cukrem w mączce, migdałami i wanilią. Ubić pianę z białek, wymieszać ze wszystkimi składnikami. Ciasto wyłożyć na blachę, upiec w ogrzanym piekarniku na jasno-złoty kolor, pozostawić na blasze, ostudzić; odmierzyć, podzielić na dwie części, jedną część posmarować różą lub marmoladą morelową, nakryć drugą połową ciasta; powierzchnię oblukrować różowym lub białym, kwaśnym lukrem. Krajać ostrym nożem w prostokątne kawałki, 10×2 i pół cm, układać na szklanym talerzu.

Z. Czerny.

Mazurek kruchy lukrowany.

10 dkg masła, 1 żółtko, 1 jajo, 10 dkg pudru, wanilia lub kilka gorzkich migdałów, 20 dkg mąki, 20 dkg marmolady, lukier pomadkowy.

Masło utrzeć na śmietanę, jaja ubić z cukrem i wanilią, ucierając dodawać je po trochu do masła, potem wsypać mąkę i dobrze utrzeć. Wyłożyć na papier posmarowany masłem, rozsmarować i upiec w średnio gorącym piecu. Po ostygnięciu posmarować marmoladą, polukrować pomadkowym lukrem.

(Lukier pomadkowy patrz nr 2 b. r. „Pani Domu").

J. Czechowska.

Mazurek z płatków owsianych. (Cena 82 gr).

20 dkg płatków owsianych, drobnych, 4 jaja, 24 dkg cukru, 1 cytryna, 2 dkg masła, 2 dkg skórki pomarańczowej, smażonej, masło do smarowania formy.

Płatki wstawić na kilka godzin do pieca, aby wysuszyły się dobrze i straciły zapach surowizny, wystudzić. Otrzeć skórkę z cytryny, wycisnąć sok. Pokrajać skórkę pomarańczową w drobną kostkę. Wysmarować formę. Żółtka utrzeć z cukrem, masłem i skórką cytrynową, wlewając po trochu sok z cytryny. Ubić sztywną pianę, wyłożyć do żółtek, wsypać płatki, skórkę pomarańczową i wymieszać lekko. Wyłożyć masę do formy wysmarowanej masłem i rozsmarować nożem na 1 cm grubości. Upiec na złoty kolor. Zimny krajać w prostokąty. Mazurek ten smakuje jak orzechowy.

Przypominamy dawne przepisy na mazurki:

Mazurek figowy bez pieca (Figowiec) nr 24, 1937,
„ z czekoladą
„ cygański
„ kruchy z kajmakiem
„ jabłkowy.
} nr 6, 1937.

Wyjaśniamy wątpliwości.

Jak zapobiegać warzeniu się majonezu.

1) Przygotowywać sos z produktów świeżych, o temperaturze pokojowej lub lekko podgrzanych.

2) Przed wlewaniem oliwy do żółtek dobrze utrzeć same żółtka, osolone najczęściej z dodatkiem małej ilości musztardy. Gdy żółtka trochę zgęstnieją, wlewać oliwę bardzo cienkim strumieniem lub po kropli, ucierając majonez bez przerwy w jedną stronę lub ubijając trzepaczką.

3) Gdy majonez zacznie gęstnieć, wlewać oliwę grubym strumieniem lub w odstępach jednorazowo po pół łyżeczki, po łyżeczce, po łyżce nawet, zależnie od ilości i gęstości majonezu. Każdą następną porcję oliwy wlewać wtedy, gdy poprzednia jest wkręcona. W czasie ucierania majonezu dolewać doń małe ilości soku z cytryny, octu lub wody zimnej przegotowanej.

3 sposoby naprawiania zwarzonego majonezu.

Jeśli dostrzeżemy zmiany zachodzące w wyglądzie i gęstości majonezu, możemy szybko to naprawić następującymi sposobami: 1) do majonezu wlewamy od razu większą ilość soku z cytryny, octu lub wody i ucieramy bardzo szybko.

2) Zwarzony sos stawiamy z miską na parze, ogrzewamy, dodajemy 1 lub 2 surowe żółtka i ubijamy aż zgęstnieje.

3) Przygotować nową porcję majonezu ze świeżego surowego żółtka w ilości 1—2 łyżek stołowych, a potem dokładać po trochu zwarzony majonez aż cały wejdzie.

Uwaga. Dobrze ukręcony majonez powinien być bardzo gęsty i spadać kawałkami. Majonez można rozrzedzić: przegotowaną wodą zimną, rosołem, wywarem z jarzyn lub z ryby, galaretką mięsną rozpuszczoną, której możemy dodać dużo dla otrzymania majonezu mało tłustego i w dużej ilości, gdyż galaretka majonezu nie rozrzedzi. Do smaku majonez doprawiamy: solą, sokiem z cytryny, musztardą, odrobiną cukru, jeśli nie dodajemy wywaru z jarzyn.

S. Witkowska.

Cena pojedyńczego egzemplarza dwutygodnika „Pani Domu": 70 groszy.

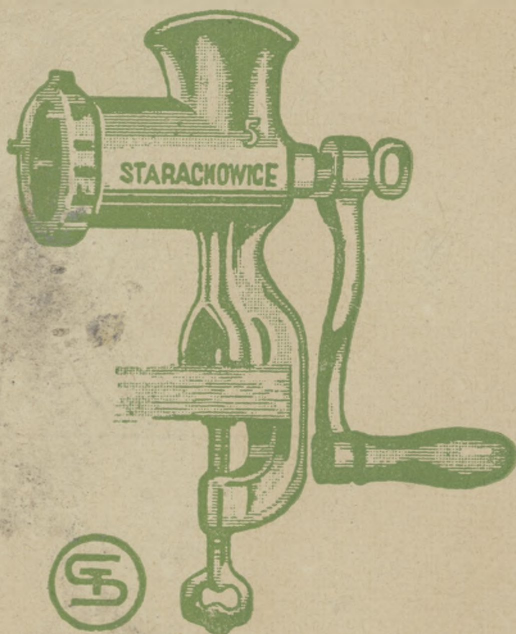
Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł 12, półrocznie zł 6, kwartalnie zł 3. Zagranicą rocznie zł 20. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł 10, półrocznie zł 5, kwartalnie zł 2.50.
Prenumeratę zniżkową uwzględnia się jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.
Konto czekowe w P. K. O.: Pani Domu Czasopismo Nr 7.740.
Zmianę adresu uskutecznia się za opłatą gr 25; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.
Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 30 gr w znaczkach pocztowych.
Ceny ogłoszeń: cała strona zł 300.—, ½ str. zł 170.—, ¼ str. zł 90.—, ⅛ str. zł 50.—. W tekście ceny o 50% wyższe.

Adres Redakcji i Administracji PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. **8-70-80.**

Wydawca: M. Romanowa. **Redaktorki:** Ludwika Bormann i Marya Romanowa.

8194 Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Al. Jerozolimskie 79. Tel. 8-84-12, 8-28-02.


MYDŁO Z WIEŻĄ
ADAMCZEWSKI
ADAMCZEWSKI
W KAŻDYM DOMU


STARACHOWICE